

Affidéllice au Chablis



le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS



La Fromagerie Berthaut

Au cœur du village d'Epoisses en Bourgogne, la fromagerie Berthaut se distingue depuis 1956 par son exigence et sa qualité. Il y naît des fromages uniques dont la qualité a été reconnue par 98 médailles au concours général agricole et la médaille d'or du Mondial des fromages 2013.

L'Affidéllice au Chablis

Comme l'Epoisses, l'Affidéllice est un fromage au lait de vache à pâte molle lactique et à croûte lavée. Son affinage de 4 semaines et son frottage au Chablis lui confèrent un profil aromatique d'une grande richesse.



Jean Berthaut
Maître-Fromager à Epoisses

Notre savoir-faire

L'Affidéllice Berthaut bénéficie de beaucoup des savoir-faire développés par la fromagerie dans la production de l'Epoisses. Durant son affinage qui dure 4 semaines, les frottages réguliers au Chablis éveillent progressivement les ferments jaune-orangés enfouis au cœur du fromage.

Proche de la maturité, la pigmentation sera plus soutenue, révélatrice de l'épanouissement et de l'équilibre du fromage ainsi que de la saveur des terroirs bourguignons. Sa texture s'assouplira également avec l'âge, faisant disparaître progressivement son cœur lactique.

En accord avec

Les spécialités bourguignonnes élaborées au Chablis : les escargots et le poulet au Chablis, le jambon chaud à la chablisienne. Il se marie avec des salades de fin d'été, composées de pommes Granny notamment.

Au verre

Tous les crus de Chablis accompagneront idéalement l'Affidéllice, du petit Chablis jusqu'aux plus prestigieux grands crus de Chablis comme le Château Grenouilles. Une coupe de champagne bien frais peut se révéler être une association originale.



le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS

Caractéristiques produit

- **Forme:** Cylindrique régulier, faces planes et parallèles, talon droit à bombé.
- **Croûte:** Couleur jaune-orangée, croûte lisse ou légèrement ridée et brillante.
- **Pâte:** Couleur beige claire pour la partie protéolysée et blanche pour le cœur.
- **Texture:** Pâte souple, crémeuse, fondante, avec un cœur légèrement friable.
- **Goût:** Saveurs équilibrées. Goût franc, typé, lactique et équilibré.

L'Affidélité
au Chablis



Caractéristiques fromagères

- **Dénomination:** Fromage à pâte molle à croûte lavée.
- **Mat. grasse sur poids total:** 23%
- **Ingrédients:** Lait de vache pasteurisé, sel, présure, ferments, vin Chablis: sulfites, colorant Rocou E 160b.

Qualités nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

- Valeur énergétique: 1173 kJ, 283 kcal
- Matières grasses: 23 g
dont acides gras saturés: 17 g
- Glucides: 2 g dont Sucres: 0 g
- Protéines: 17 g
- Sel: 1,7 g

Caractéristiques techniques

AFFIDÉLICE AU CHABLIS

Unité consommateur	GTIN: 3 307950 050015 Dimensions mm (PxLxH): 90 x 90 x 40 Poids net: 200 g Poids brut: 214 g
Colis	GTIN: 233 07950 05001 9 Nombre d'UC: 8 Dimensions mm (PxLxH): 420 x 205 x 45 Poids net: 1,6 kg Poids brut: 1,813 kg
Palette	GTIN: 333 07950 05001 6 Nombre d'UC: 1400 Dimensions mm (PxLxH): 1200 x 800 x 1275 Poids net: 280 kg Poids brut: 349 kg Colisage: 6 colis x 25 couches - 150 colis par palette
Conservation	Température stockage: + 2°C / + 8°C Température livraison: + 2°C / + 8°C Hygrométrie %: 85
Distribution	Délai disponible à la vente arrivée 1er entrepôt: 21 jours Agrément sanitaire: FR 21 247 001 CE

Le Comptoir du Fromage: 38, rue du séminaire, bureau 507, 94550 Chevilly-Larue - Tél. +33 (0)5 59 82 57 80 - Fax : +33 (0)5 59 82 50 39
SAS Les Fromagers Associés - Au capital de 37005 € - Siège social: 42, rue Rieussec - 78220 Viroflay
RCS VERSAILLES 349 542 415 - APE 4633 Z - TVA INTERCOMMUNAUTAIRE : FR 27 349 542 415

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.