

## Aisy Cendré



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' Aisy Cendré

L'Aisy Cendré est un fromage à pâte molle à caillé lactique recouvert de cendre. On retrouve les origines de cette méthode à Aisy sur Armançon, près d'Epoisses. Celle-ci fut utilisée par les soldats à l'époque Napoléonienne afin de prolonger la conservation du fromage.



Jean Berthaut

Maître-Fromager à Epoisses

### Notre savoir-faire

Aujourd'hui, la fromagerie Berthaut perpétue ce savoir-faire. L'Aisy est affiné 4 semaines, durant lesquelles il est frotté à l'eau salée, progressivement enrichie avec du Marc de Bourgogne. En fin d'affinage, il est ensuite enrobé d'une cendre 100% naturelle. Cette croûte de cendre va permettre au fromage de continuer à s'affiner en anaérobie pour révéler un cœur crémeux et des saveurs boisées uniques.

### En accord avec

Pour apprécier l'Aisy Cendré, par exemple sur une belle tranche de pain de seigle, ne pas hésiter à gratter sa croûte avant dégustation pour éliminer une partie de la cendre. Le fondant et le goût boisé de l'Aisy Cendré accompagnent les belles pièces de viande, comme l'entrecôte, cuites au feu de bois (de sarments de préférence).

### Au verre

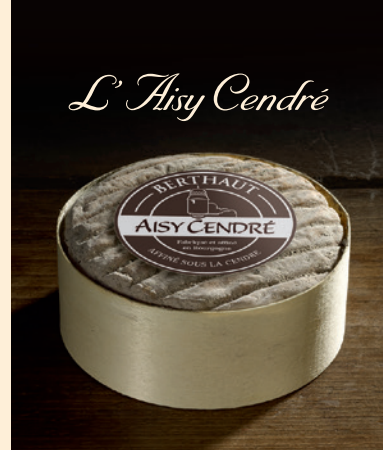
L'Aisy Cendré accompagne idéalement les grands vins rouges de Bourgogne comme les Nuits-Saint-Georges, Volnay, ou Chambolle-Musigny... On peut aussi le déguster avec un verre de Chablis ou un Bourgogne aligoté.



le Comptoir du Fromage  
POUR FROMAGERS AFFINEURS

## Caractéristiques produit

- **Forme:** Cylindrique régulier, faces planes et parallèles, talon droit à bombé.
- **Croûte:** Cendrée uniformément.
- **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 boisé.



## Caractéristiques fromagères

- **Dénomination:** Fromage à pâte molle cendré.
- **Mat. grasse sur poids total:** 25%
- **Ingrédients:** Lait de vache pasteurisé, cendre de bois, sel, présure, ferments, Marc de Bourgogne.

## Qualités nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

- Valeur énergétique: 1268 kJ, 306 kcal
- Matières grasses: 25 g  
dont acides gras saturés: 17 g
- Glucides: 2 g dont Sucres: 0 g
- Protéines: 18 g
- Sel: 1,9 g

## Caractéristiques techniques

### AISY CENDRÉ

<b>Unité consommateur</b>	GTIN: 3 307950 040344 Dimension mm (PxLxH): 100 x 100 x 40 Poids net: 250 g Poids brut: 264 g
<b>Colis</b>	GTIN: 133 07950 04134 8 Nombre d'UC: 4 Dimensions mm (PxLxH): 322 x 218 x 63 Poids net: 1,0 kg Poids brut: 1,149 kg
<b>Palette</b>	GTIN: 233 07950 04134 5 Nombre d'UC: 660 Dimension (PXLXH): 1200 x 800 x 1110 Poids net: 165 kg Poids brut: 214 kg Colisage: 11 colis x 15 couches - 165 colis par palette
<b>Conservation</b>	Température stockage: + 2°C / + 8°C Température livraison: + 2°C / + 8°C Hygrométrie %: 85
<b>Distribution</b>	Délai disponible à la vente arrivée 1er entrepôt: 28 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.