

L' Epoisses 250g Berthaut



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' Epoisses 250g Berthaut

Né il y a 500 ans en Bourgogne, l'Epoisses est un fromage unique, devenu AOC en 1991 puis AOP en 2003. Pâte molle à caillé lactique au lait entier, il est frotté au Marc de Bourgogne. Le lait utilisé est fourni par une trentaine de producteurs de Côte d'Or avec des races de vaches locales (Brune, Simmental Française, Montbéliarde).



Jean Berthaut

Maitre-Fromager à Epoisses

Notre savoir-faire

Respectant une recette et une gestuelle séculaires, Robert et Simone Berthaut ont fait renaître en 1956 l'Epoisses qui était en voie de disparition. Depuis lors, la fromagerie Berthaut livre un produit de grande valeur associé au patrimoine culinaire français. Pour atteindre son exigence de qualité, la fromagerie va au-delà du cahier des charges de l'Epoisses avec un produit qui bénéficie de 5 semaines d'affinage et jusqu'à 9 frottages progressivement enrichis au Marc de Bourgogne.

En accord avec

Le pain d'épices et quelques graines de cumin. Les groseilles ou le cassis de Dijon : une très belle alliance ronde et acidulée qui se retrouve dans certaines recettes de sorbet ou de pain perdu à l'Epoisses. Les tomates et les pommes de terre sur pâte feuilletée en tourte ou tarte.

Au verre

Avec l'onctuosité d'un blanc, tel qu'un Meursault aux parfums d'amande, de pomme et de noisette. Mais, plus affiné, il accompagne aussi à merveille un vin rouge de Bourgogne plus charpenté et corsé comme un Nuits-Saint-Georges ou un Beaune.



le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS

Caractéristiques produits

- **Forme** : Cylindrique régulier, faces planes et parallèles, talon droit à bombé.
- **Croûte** : Couleur beige-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'Époisses 250g
Berthaut



Caractéristiques fromagères

- **Dénomination** : Fromage à pâte molle à croûte lavée.
- **Mat. grasse** sur poids total : 24 %
- **Ingrédients** : Lait de vache pasteurisé, sel, présure, ferments, Marc de Bourgogne.

Qualités nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

- Valeur énergétique : 1204 kJ, 291 kcal
- Matières grasses : 24 g
dont acides gras saturés : 17 g
- Glucides : 0 g dont Sucres : 0 g
- Protéines : 18 g
- Sel : 1,8 g

Caractéristiques techniques

		STANDARD	CREMIER	NU
Unité consommateur	GTIN	3 307950 010026	3 307950 010880	3 307950 010019
	Dimensions mm (PxLxH)	100 x 100 x 40	100 x 100 x 40	100 x 100 x 40
	Poids net	250 g	250 g	250 g
	Poids brut	275 g	275 g	250 g
Colis	GTIN	133 07950 01002 3	133 07950 01088 7	133 07950 01001 6
	Nombre d'UC	6	6	6
	Dimensions mm (PxLxH)	351 x 227 x 48	351 x 227 x 48	330 x 236 x 49
	Poids net	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg
	Poids brut	1,725 kg	1,725 kg	1,758 kg
Palette	GTIN	233 07950 01002 0	233 07950 01088 4	233 07950 01001 3
	Nombre d'UC	1200	1200	900
	Dimensions mm (PxLxH)	1200 x 800 x 1110	1200 x 800 x 1110	1200 x 800 x 1050
	Poids net	300 kg	300 kg	225 kg
	Poids brut	370 kg	370 kg	306 kg
	Colisage	10 colis x 20 couches 200 colis par palette	10 colis x 20 couches 200 colis par palette	10 colis x 20 couches 200 colis par palette
Conservation	Température stockage :	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	Température livraison :	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	Hygrométrie % :	85	85	85
Distribution	Délai disponible à la vente arrivée 1er entrepôt :	28 jours	28 jours	28 jours
	Agrément sanitaire :	FR 21 247 001 CE	FR 21 247 001 CE	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.