

Esquirrou "Petit Ossau-Iraty"



le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS



La Fromagerie de Mauléon

Les premiers fromages de brebis à pâte pressée sont nés dans les montagnes du Pays Basque et du Béarn où les gestes de fabrication sont restés intacts.

La fromagerie de Mauléon, au cœur de la Soule, collecte le lait de brebis dans un rayon de 80 km et perpétue ce savoir-faire pour fabriquer des fromages au goût authentique.

L'Esquirrou "Petit Ossau-Iraty"

Authentique AOP basque avec son goût riche de saveurs de terroir et de noisette. Sa croûte épaisse 100% naturelle, allant du jaune-orangé au gris, ainsi que sa pâte blanche lisse et compacte, donnent à l'Esquirrou une consistance ferme au toucher et onctueuse en bouche. Médaillé d'or au Concours Général Agricole en 2013.



Michel Touyarou
Maître-fromager à Mauléon

Notre savoir-faire

L'Esquirrou ou Petit Ossau-Iraty est fabriqué avec du lait de brebis entier, issu des races locales basco-béarnaise, Manech tête noire ou rousse. Après caillage, la meule ronde est salée, puis affinée plusieurs mois. Les fromages sont laissés au repos en cave à une température ne dépassant pas 12°C, où ils reçoivent des soins, frottements et retournements. L'affinage est effectué pendant une durée de 90 jours au minimum à compter du jour de fabrication.

En accord avec

Le miel ou bien la pâte de coing. La confiture d'oignons ou la confiture de cerises noires. Le piment d'Espelette, dont on saupoudre légèrement le fromage. La sauce Pika Gorri, une spécialité intéressante à base de cerises basques marinées dans du vinaigre.

Au verre

La subtilité fondante de l'Esquirrou se marie bien avec des vins de la même région en choisissant des vins blancs frais et secs issus des appellations Irouléguy, Jurançon, voire un peu plus loin un Pacherenc-du-Vic-Bilh.



le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS

Caractéristiques produit

- Forme: **Petite meule.**
- Croûte: **Couleur marron, mâte, légèrement moisie.**
- Pâte: **Couleur crème.**
- Texture: **Ferme, fondante.**
- Goût: **Typé brebis.**

Caractéristiques fromagères

- Dénomination: **Fromage au lait de brebis.**
- Mat. grasse sur poids total: **38%**
- Ingrédients: **Lait de brebis pasteurisé, sel, ferments.**

Qualités nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

- Valeur énergétique: **1814 kJ, 438 kcal**
- Matières grasses: **38 g**
dont acides gras saturés: **27 g**
- Glucides: **<0,5 g** dont Sucres: **<0,5 g**
- Protéines: **24 g**
- Sel: **1,10 g**

Caractéristiques techniques

L'ESQUIRROU "PETIT OSSAU-IRATY"

Unité consommateur	GTIN: 3 222110 000818 Dimensions mm (PxLxH): 175 x 175 x 80 Poids net: 2,300 kg Poids brut: 2,303 kg
Colis	GTIN: 932 22110 00352 2 Nombre d'UC: 2 Dimensions mm (PxLxH): 547 x 275 x 120 Poids net: 4,600 kg Poids brut: 5,235 kg
Palette	GTIN: 93 22211 900137 6 Nombre d'UC: 144 Dimensions mm (PxLxH): 1200 x 800 x 1590 Poids net: 331,2 kg Poids brut: 401,890 kg Colisage: 6 colis x 12 couches - 72 colis par palette
Conservation	Température stockage: + 2°C / + 8°C Température livraison: + 2°C / + 6°C Hygrométrie %: 85
Distribution	Délai disponible à la vente arrivée 1er entrepôt: 45 jours Agrément sanitaire: FR 64 371 100 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'Esquirrou
"Petit Ossau-Iraty"

