



“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.

Le Soumaintrain

Le Soumaintrain Berthaut est un fromage de vache traditionnel dont le terroir est à cheval sur la douce Bourgogne et la pétillante Champagne. Sa couleur varie d'ivoire à jaune paille allant jusqu'à des reflets orangés en fonction de l'affinage. Le Soumaintrain est reconnu par une Indication Géographique Protégée depuis juillet 2016.



Notre savoir-faire

Le Soumaintrain Berthaut est un fromage à caillé lactique, affiné pendant 4 semaines, frotté une à deux fois par semaine pour se parer d'une robe jaune paille, légèrement orangée. Il révèle un goût franc et équilibré, une odeur douce, une texture souple et fondante, avec un cœur lactique bien présent. Il associe douceur et typicité pour s'épanouir avec beaucoup de finesse.

Jean Berthaut
Maître-fromager à Epoisses

En accord avec



Fromage généreux, le Soumaintrain peut entrer dans la composition de soufflés et de feuilletés. Il se déguste aussi accompagné de jambon de pays ou de morceaux de pomme. Il sera également parfait en gros morceaux déposés sur une large tranche de pain de campagne grillé, et accompagné d'une salade parsemée de noix fraîches.

Au verre



Le Soumaintrain s'accorde parfaitement avec les vins issus du même terroir que lui, tous les crus de Chablis ou un Bourgogne aligoté en vin blanc. Et pour les amateurs de rouge avec un Irancy, ou un Gevrey-Chambertin.



le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS

Caractéristiques produits

Forme : Cylindre régulier, faces planes et parallèles, talon droit à bombé.

Croûte : Couleur ivoire à orangée, présence possible de feutrage blanc.

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.



Caractéristiques fromagères

Dénomination : **Fromage à pâte molle à croûte lavée.**

Mat. grasse sur poids total : **25 %**

Ingrédients : **Lait** de vache pasteurisé (origine : France), sel, présure, ferment.

Qualités nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Valeur énergétique : **1262 kJ, 304 kcal**

Glucides : **1 g** dont Sucres : **0 g**

Matières grasses : **25 g**

Protéines : **18 g**

dont acides gras saturés : **19 g**

Sel : **1,8 g**

Caractéristiques techniques

SOUMAINTRAIN 400G

SOUMAINTRAIN 200G

Unité consommateur	GTIN UC :	3 307950 060014	3 307950 070006
	Dimensions mm (PxLxH)	120 x 120 x 40	90 x 90 x 40
	Poids net :	0,400 Kg	0,200 Kg
	Poids brut :	0,422 Kg	0,214 Kg
Colis	GTIN Colis :	133 07950 060011	033 07950 070013
	Nombre d'UC :	6	6
	Dimensions mm (PxLxH)	400 x 260 x 50	319 x 215 x 58
	Poids net :	0,152 Kg	1,200 Kg
	Poids brut :	2,686 kg	1,376 Kg
Palette	GTIN Palette:	433 07950 060012	033 07950 070020
	Nombre d'UC :	720	1 440
	Dimensions mm (PxLxH) :	1200 x 800 x 1140	1200 x 800 x 1305
	Poids net :	288,00 kg	288,00 Kg
	Poids brut :	347,00 kg	355,144 Kg
	Colisage :	6 colis x 20 couches - 120 colis par palette	12 colis x 20 couches - 240 colis par palette
Conservation	Température stockage :	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	Température livraison :	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	Hygrométrie % :	85	85
Distribution	Délai disponible à la vente arrivée 1 ^{er} entrepôt:	24 jours	24 jours
	Agrément sanitaire :	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