

*Epoisses Perrière*



*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 l'excellence a été reconnue par plus de 105 médailles au concours général agricole.

## L' Epoisses Perrière

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).



### *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.

*Jean Berthaut*

*Maître-Fromager à Epoisses*

### *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 produit

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 Perrière*



## 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

### EPOISSES PERRIÈRE

<b>Unité consommateur</b>	GTIN : <b>330 79572 82233 4</b> Dimensions mm (PxLxH) : <b>170 x 170 x 40</b> Poids net : <b>Environ 900 g</b> Poids brut : <b>Environ 991 g</b>
<b>Colis</b>	GTIN : <b>933 07957 28233 7</b> Nombre d'UC : <b>2</b> Dimensions mm (PxLxH) : <b>457 x 239 x 60</b> Poids net : <b>Environ 1,8 kg</b> Poids brut : <b>Environ 2,1 kg</b>
<b>Palette</b>	GTIN : <b>933 07957 28234 4</b> Nombre d'UC : <b>294</b> Dimensions mm (PxLxH) : <b>1200 x 800 x 1410</b> Poids net : <b>environ 264,6 kg</b> Poids brut : <b>342,8 kg</b> Colisage : <b>7 colis x 21 couches - 147 colis par palette</b>
<b>Conservation</b>	Température stockage : <b>+ 2°C / + 8°C</b> Température livraison : <b>+ 2°C / + 8°C</b> Hygrométrie % : <b>85</b>
<b>Distribution</b>	Délai disponible à la vente arrivée 1er entrepôt : <b>28 jours</b> Agrément sanitaire : <b>FR 21 247 001 CE</b>

Le Comptoir du Fromage : 33, avenue d'Auvergne, BP 10 383, 94154 Rungis Cedex - 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.