

Amatxi



le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS



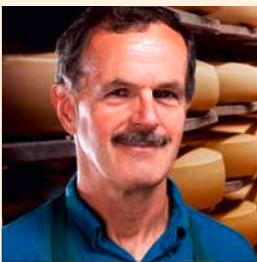
La fromagerie de Mauléon

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.

Amatxi

Fromage de Brebis, emblématique du Pays Basque, l'Amatxi affiche ses origines avec sur sa croûte une croix basque, appelée Lauburu, et un relief rappelant la trame chistera. En goût, la finesse du lait de brebis viendra satisfaire les palais.



Michel Touyarou
Maître-fromager à Mauléon

Notre savoir-faire

Amatxi est fabriqué avec du lait de brebis entier, issu notamment des races locales : les Bascos-béarnaises et les Manechs tête noire ou rousse. Après caillage, la petite meule prendra forme dans un moule à la trame chistera et aux croix Basques. Les fromages sont ensuite salés puis affinés plusieurs semaines à une température ne dépassant pas 12°C.

En accord avec



L'Amatxi se déguste avec de la confiture d'oignons, de la pâte de coing ou du piment d'espelette que l'on peut légèrement saupoudrer sur le fromage. Pour un accord plus surprenant, il peut aussi être associé au Pika Gorri, une spécialité intéressante à base de cerises basques marinées.

Au verre



Le goût typé brebis de l'Amatxi se marie parfaitement avec des vins blancs frais et secs de la région comme un Irouléguay et un Jurançon voire un peu plus loin un Pacherenc-du-Vic-Bilh.



le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS

Caractéristiques produits

- Forme : **Petite meule.**
- Croûte : **Couleur marron, mate, rappelant la trame chistera.**
- Pâte : **Couleur crème.**
- Texture : **Ferme, fondante.**
- Goût : **Typé brebis.**



Caractéristiques fromagères

- Dénomination : **Fromage à pâte pressée non cuite au lait de brebis.**
- Mat. grasse sur poids total : **33 %**
- Ingrédients : **Lait** de brebis pasteurisé (origine : France), sel, ferments, colorants : rocou, caramel, conservateurs E 1105 (extrait de blanc d'œuf), E 235 (dans la croûte). Croûte non destinée à être consommée. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache, brebis et chèvre.

Qualités nutritionnelles

- Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
- Valeur énergétique : **1629 kJ, 393 kcal**
 - Matières grasses : **33 g**
dont acides gras saturés : **23 g**

- Glucides : **< 0,5 g** dont Sucres : **< 0,5 g**
- Protéines : **24 g**
- Sel : **1,5 g**

Caractéristiques techniques

AMATXI

Unité consommateur	GTIN UC : 3 222110 027006 Code interne : 20170100 Dimensions mm (PxLxH) : 90 x 90 x 80 Poids net : environ 600 g Poids brut : environ 600 g
Colis	GTIN Colis : 932 22110 02700 9 Nombre d'UC : 5 Dimensions mm (PxLxH) : 275 x 274 x 120 Poids net : environ 3,000 kg Poids brut : environ 3,216 kg
Palette	GTIN Palette : 932 22119 01439 0 Nombre d'UC : 720 Dimensions mm (PxLxH) : 1200 x 800 x 1590 Poids net : 432,000 kg Poids brut : 488,104 kg Colisage : 12 colis x 12 couches - 144 colis par palette
Conservation	Température stockage : + 2°C / + 8°C Température livraison : + 2°C / + 8°C Hygrométrie % : 85
Distribution	Délai disponible à la vente arrivée 1 ^{er} entrepôt : 45 jours Agrément sanitaire : FR 64 371 100 CE Code douanier : 0406908990

Le Comptoir du Fromage : 33 avenue d'Auvergne BP 10383, 94154 Rungis Cedex - Tél. +33 (0)1 45 12 15 47 - Fax : +33 (0)1 45 12 15 48
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.