



## *La Fromagerie de Grièges*

Située dans la Bresse, réputée pour sa culture laitière et sa richesse gastronomique, la fromagerie de Grièges puise dans ce terroir son savoir-faire pour produire des fromages frais traditionnels, montés à la louche. Le lait, quant à lui, est collecté autour de la fromagerie.

## *Le Bon Bresse*

Ce fromage frais et gourmand est moulu à la louche de façon traditionnelle puis enrichi en crème de la région. Celle-ci développe des arômes lactés et légèrement salés, ainsi qu'une texture fraîche et fondante. Le Bon Bresse se consomme aussi bien en tartine qu'en cuisine.



*David Léonard*  
Maître-fromager à Grièges

## *Notre savoir-faire*

Le Bon Bresse est né dans les années 60. A cette époque, il était livré dans des cagettes en bois chez les boulangers-pâtisseries et autres épicerie de la région. La Bresse est réputée pour son lait et sa crème, fruits d'un élevage bovin au coeur d'une campagne riche en herbe grasse. Collecté dans un rayon de moins de 40km autour de la fromagerie, le lait, après le caillage, est moulu à la louche de manière traditionnelle et placé dans des moules percés pour y être égoutté. La tradition du produit, la qualité du lait et le savoir-faire du maître-fromager font de ce fromage un emblème fort de la région, prêt à séduire dans toute la France les amateurs de bon fromage frais.

## *En accord avec*



Aussi bon en tartine qu'en cuisine, le Bon Bresse s'apprécie dans de nombreuses recettes : entre la classique tarte Bressane ou une quiche aux trois fromages, on n'aura que l'embaras du choix. En dessert, le Bon Bresse peut très bien se substituer au mascarpone pour confectionner un tiramisu ou des verrines sucrée-salé aux poires et coings.

## *Au verre*



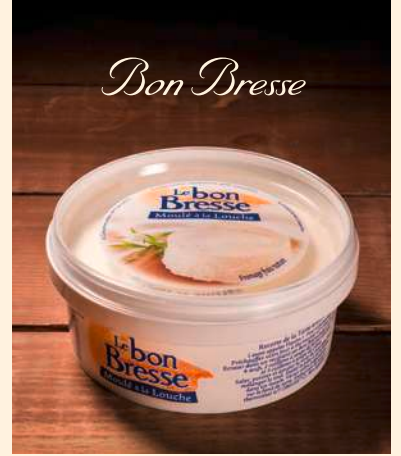
Selon les recettes que vient agrémenter le Bon Bresse, le choix du vin pourra être très varié : un blanc sec de Côtes-du-Rhône ou un crémant de Bourgogne pour la tarte Bressane, un vin rouge fruité ou un rosé de Provence pour la quiche méditerranéenne.



le Comptoir du Fromage  
POUR FROMAGERS AFFINEURS

## Caractéristiques produits

- **Forme:** La texture se rapprochant d'un fromage blanc épais, avec un peu de sérum à l'intérieur du pot.
- **Pâte:** Couleur crème aspect brillant, texture fondante, crémeuse et lisse.
- **Goût:** Arôme lacté légèrement fromager, légèrement salé et acidulé.



## Caractéristiques fromagères

- **Dénomination:** Fromage frais au lait de vache pasteurisé
- **Mat. grasse sur poids total:** 21%
- **Ingrédients:** Lait et crème (origine : France), sel, ferments lactiques, conservateur : papier traité au sorbate de potassium

## Qualités nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

- Valeur énergétique: **913 kJ, 221kcal**
- **Matières grasses: 21g**  
dont acides gras saturés: **15g**
- **Glucides: 2g, dont sucres : 2,0g**
- **Protéines: 6,0 g**
- **Sel: 1,0g**

## Caractéristiques techniques

### LE BON BRESSE 320G

<b>Unité consommateur</b>	GTIN: <b>3 480342 924504</b> Dimensions mm (PxLxH): <b>116 x 116 x 52</b> Poids net: <b>0,320 kg</b> Poids brut: <b>0,336 kg</b>
<b>Colis</b>	GTIN: 1 3480342 92450 1 Nombre d'UC: <b>8</b> Dimensions mm (PxLxH): 265 x 250 x 100 Poids net: <b>2,560 kg</b> Poids brut: <b>2,806 kg</b>
<b>Palette</b>	GTIN: <b>5 3480342 92450 9</b> Nombre d'UC: 1 056 Dimensions mm (PxLxH): <b>1200 x 800 x 1394</b> Poids net: <b>337,920 kg</b> Poids brut: <b>395,445 kg</b> Colisage: <b>12 colis x 11 couches - 132 colis/palette</b>
<b>Conservation</b>	Température stockage: <b>+ 4°C / + 6°C</b> Température livraison: <b>+ 4°C / + 6°C</b> Hygrométrie %: <b>75-85</b>
<b>Distribution</b>	Délai disponible à la vente arrivée 1er entrepôt: <b>22 jours</b> Agrément sanitaire: FR 01 179 001 CE

**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.