Boursault Crémier

le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS

La Fromagers Perreault

Reconnue pour sa richesse paysagère et son patrimoine gastronomique, la région Anjou abrite deux sites voisins et emblématiques des Fromageries Perreault : l'un à Azé et l'autre à Meslay-du-Maine.
Depuis 1928, les fromageries puisent dans ce terroir angevin leur savoir-faire pour produire des spécialités à partir de lait essentiellement collecté dans un rayon de 15 kilomètres.

Le Boursault crémier

Ce fromage dit « triple crème » est fabriqué à partir du lait entier puis enrichi en crème. Il procure en bouche des notes florales et de champignon frais. Ainsi qu'une texture ultra-fondante et onctueuse.
C'est un pur produit de plaisir dont la recette, inventée par le fromager Henri Boursault, remonte à 1951.

Yannick Beschus
Fromager à Meslay-du-Maine

Notre savoir-faire

La singularité de ce produit repose essentiellement sur l'harmonie entre la gourmandise et la légèreté, procurées respectivement par l'enrichissement du lait avec de la crème et la présence d'un cœur frais, lisse et lactique obtenu par l'emprésurage et le tranchage du caillé à l'emporte-pièce. Une fois moulé et égoutté, le fromage est affiné pendant deux semaines dans des caves humides. La particularité du Boursault crémier est son absence de croûte. Seules des flores de surface viennent couvrir le fromage d'un léger voile poudreux couleur ivoire.

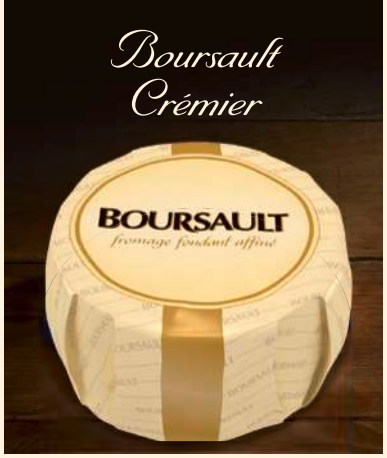
En accord avec

L'onctuosité et le soupçon de goût de champignon appellent des accords forestiers et boisés : salades aux champignons de Paris et aux noix, sauce forestière ou avec du pain tartiné de beurre truffé, ... La gourmandise n'est jamais un vilain défaut ...

Au verre

Les rosés du Val de Loire, tels que le Cabernet d'Anjou ou le Rosé de Loire, aux notes perceptibles de fruits rouges mûrs, sauront parfaitement accompagner le Boursault crémier, lui apportant de la légèreté, de la fraîcheur et du fruité. Un vin pétillant, voire un cidre, méritent tout aussi bien la dégustation.

le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS



Caractéristiques produits

- Forme : **Petit cylindre aux bords réguliers**
- Croûte : **Fine avec couleur mixte crème, duvet blanc surface légèrement boursouflée**
- Pâte : **Bi-texture avec 80% de coeur à mi- vie, une ''peau'' fine avec léger coulant**
- Texture : **Bi-texture, fondante et onctueuse**
- Goût : **Légèrement acidulé au coeur, goût légèrement levuré et finement typé**

Caractéristiques fromagères

- Dénomination : **fromage à pâte molle, triple crème**
- Mat. grasse sur poids total : **36 %**
- Ingrédients : **Lait** de vache pasteurisé, crème, ferments, sel.

Qualités nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

- Valeur énergétique : **1502 kJ, 364 kcal**
- Matières grasses : **36 g**
  dont acides gras saturés : **25 g**
- Glucides : **<0.5 g**
- Protéines : **10 g**
- Sel : **1,0 g**

Caractéristiques techniques

BOURSAULT CREMIER 180G

Unité consommateur	GTIN : **3 175460 071406** Dimensions mm (PxLxH) : **80 x 80 x 45** Poids net : **0,180 kg** Poids brut : **0,183 kg**
Colis	GTIN : **1 317546 007140 3** Nombre d'UC : **6** Dimensions mm (PxLxH) : 260x 170 x 85 Poids net : **1,080 kg** Poids brut : **1,166 kg**
Palette	GTIN : **5 317546 723001 6** Nombre d'UC : 1326 Dimensions mm (PxLxH) : **1200 x 800 x 1260** Poids net : **238,680 kg** Poids brut : **284,592 kg** Colisage : **12 colis x 7 couches - 84 colis par palette**
Conservation	Température stockage : **+ 1°C / + 8°C** Température livraison : **+ 2°C / + 6°C** Hygrométrie % : **75 - 85**
Distribution	Délai disponible à la vente arrivée 1er entrepôt : **25 jours** Agrément sanitaire : FR 53 152 001 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.