



## La Fromagerie de Servas

La fromagerie de Servas est située en Bresse, région reconnue pour sa richesse gastronomique. Elle puise dans ce terroir son savoir-faire pour produire, à partir d'un lait local, un fromage de vache à pâte persillée à la fois savoureux et onctueux.

## Le Domaine de Bresse

Bleu de haute lignée, le Domaine de Bresse cache sous sa croûte blanche un persillage raffiné avec un cœur très crémeux qui s'affine doucement en développant un fondant unique. A lui seul, ce grand fromage symbolise tout le patrimoine gourmand de la Bresse !



Sébastien Senot  
Maître-fromager à Servas

## Notre savoir-faire

La fabrication du Domaine de Bresse est particulièrement exigeante et se fait à partir d'une matière première exceptionnelle : un lait du beau pays de Bresse, enrichi d'une crème de haute qualité. Des ferments sélectionnés sont ensuite ajoutés pour une coagulation maîtrisée. Une fois moulés, les fromages sont piqués pour permettre au persillage de se développer pendant les quatre semaines que dure l'affinage. Ces étapes parviennent à une alliance subtile entre le caractère du bleu et le fondant de la crème.

## En accord avec

Le Domaine de Bresse sublime toutes les bonnes spécialités de Bresse, comme la poularde sur laquelle il vient se napper ou la quenelle qu'il vient enrober... C'est un délice en blanquette, sur des tagliatelles ou en salade ! Pour une dégustation en simplicité, il peut s'accompagner d'un confit de poires légèrement sucré.

## Au verre

Faite vous surprendre par un vin de la vallée de Bugey, au Sud du département de l'Ain. Que vous le preniez rouge ou blanc, pétillant ou tranquille, le Domaine de Bresse s'accommodera de votre choix.



le Comptoir du Fromage  
POUR FROMAGERS AFFINEURS

## Caractéristiques produits

- Forme: **Cylindre plat, régulier. Talons droits.**
- Croûte: **Croûte fleurie blanche homogène.**
- Pâte: **Pâte blanche à jaune pâle brillante, ouvertures régulières de petites tailles, bleues claires régulièrement réparties mais peu persillées.**
- Texture: **Très crémeuse et fondante.**
- Goût: **Note de bleu doux sans saveur agressive et goût de crème.**



## Caractéristiques fromagères

- Dénomination: **Fromage à pâte persillée et croûte fleurie.**
- Mat. grasse sur poids total: **42%**
- Ingrédients: **Lait** de vache pasteurisé, crème, sel, ferments lactiques et d'affinage.

## Qualités nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

- Valeur énergétique: **1755 kJ, 425 kcal**
- Matières grasses: **42 g**  
dont acides gras saturés: **29 g**
- Glucides: **1 g** dont Sucres: **<0,5 g**
- Protéines: **13 g**
- Sel: **1,10 g**

## Caractéristiques techniques

### LE DOMAINE DE BRESSE

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Unité consommateur</b> | GTIN: <b>3 480346 020240</b><br>Dimensions mm (PxLxH): <b>232,5 x 232,5 x 55</b><br>Poids net: <b>2 kg</b><br>Poids brut: <b>2,027 kg</b>   |
| <b>Colis</b>              | GTIN: <b>934 80341 00879 6</b><br>Nombre d'UC: <b>2</b><br>Dimensions mm (PxLxH): <b>263 x 257 x 144</b><br>Poids net: <b>4 kg</b><br>Poids brut: <b>4,333 kg</b>   |
| <b>Palette</b>            | GTIN: <b>534 80341 00879 8</b><br>Nombre d'UC: <b>168</b><br>Dimensions mm (PxLxH): <b>1200 x 800 x 1176</b><br>Poids net: <b>336 kg</b><br>Poids brut: <b>391,955 kg</b><br>Colisage: <b>12 colis x 7 couches - 84 colis par palette</b> |
| <b>Conservation</b>       | Température stockage: <b>+ 4°C / + 6°C</b><br>Température livraison: <b>+ 2°C / + 6°C</b><br>Hygrométrie %: <b>75 - 85</b>  |
| <b>Distribution</b>       | Délai disponible à la vente arrivée 1er entrepôt: <b>28 jours</b><br>Agrément sanitaire: <b>FR 01 405 002 CE</b>  |

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.