

Esquirrou "Ossau-Iraty"



le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS



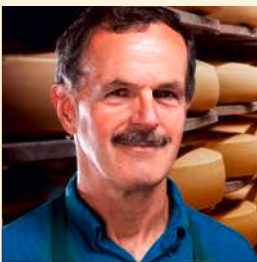
La Fromagerie de Mauléon

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.

L'Esquirrou "Ossau-Iraty"

AOP Basque, son goût est riche en saveurs florales et en fruits secs. Sa croûte épaisse 100% naturelle qui évolue au fil des mois, ainsi que sa pâte blanche lisse et compacte, donnent une consistance ferme en bouche. L'Esquirrou a été élu Meilleur Fromage du Monde dans le «Championship Cheese Contest» aux Etats-Unis en 2018.



Michel Touyarou
Maître-fromager à Mauléon

Notre savoir-faire

L'Esquirrou «Ossau-Iraty» est fabriqué avec du lait de brebis entier, issu des races locales telles que les Bascos-béarnaises, les Manech tête noire et tête rousse. Après caillage, la meule ronde est salée, puis affinée plusieurs mois. Les fromages sont laissés au repos en cave à une température ne dépassant pas 12°C, où ils reçoivent des soins (frottements et retournements). L'affinage est effectué pendant une durée de 5 mois en moyenne à compter du jour de fabrication.

En accord avec



L'Ossau-Iraty 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



La subtilité fondante de l'Esquirrou se marie bien avec des vins de la même région en choisissant des vins blancs frais et secs issus des appellations Irouléguay, 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, grise.**
- 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: **38 %**
- Ingrédients: **Lait de brebis pasteurisé, sel, ferments.**

Qualités nutritionnelles

- Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
- Valeur énergétique: **1814 kJ, 438 kcal**
 - Matières grasses: **38 g**
dont acides gras saturés: **27 g**

- Glucides: **< 0,5 g** dont Sucres: **< 0,5 g**
- Protéines: **24 g**
- Sel: **1,10 g**

Caractéristiques techniques

L'ESQUIRROU "OSSAU-IRATY"

Unité consommateur	GTIN: 3 222110 000818 Dimensions mm (PxLxH): 175 x 175 x 80 Poids net: 2,300 kg Poids brut: 2,303 kg
Colis	GTIN: 932 22110 00352 2 Nombre d'UC: 2 Dimensions mm (PxLxH): 547 x 275 x 120 Poids net: 4,600 kg Poids brut: 5,235 kg
Palette	GTIN: 93 22211 900137 6 Nombre d'UC: 144 Dimensions mm (PxLxH): 1200 x 800 x 1590 Poids net: 331,2 kg Poids brut: 401,890 kg Colisage: 6 colis x 12 couches - 72 colis par palette
Conservation	Température stockage: + 2°C / + 8°C Température livraison: + 2°C / + 6°C Hygrométrie %: 85
Distribution	Délai disponible à la vente arrivée 1er entrepôt: 45 jours Agrément sanitaire: FR 64 371 100 CE

L'Esquirrou
«Ossau-Iraty»

