

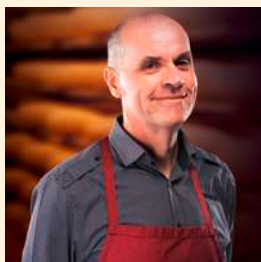


La Fromagerie de Saint-Antoine-de-Breuilh

C'est au cœur du Périgord Pourpre, dans le pays de Bergerac, que la fromagerie de Saint-Antoine-de-Breuilh excelle dans la fabrication des pâtes molles à croûte lavée, depuis 1960. Bordé par la Dordogne, le village de Saint-Antoine-de-Breuilh est entouré de vignobles, avec les appellations Bergerac, Montravel et Haut Montravel.

La Mizotte

Originnaire de Vendée, la Mizotte est une pâte molle à croûte lavée. Durant son affinage, le fromage est frotté au vin blanc de Mareuil-sur-Lay, emblématique des terres vendéennes, qui lui procure une croûte orange caractéristique et un goût légèrement sulfuré. La Mizotte tire son nom d'une petite herbe qui pousse dans les marais inondés régulièrement par la mer.



Jacques Grossias
Maître-fromager à
St-Antoine-de-Breuilh

Notre savoir-faire

Les maîtres-fromagers apportent à la Mizotte des soins particuliers. Après le caillage, le moulage et le saumurage, les fromages sont affinés environ cinq semaines. Ils sont alors frottés plusieurs fois, le dernier des frottages étant réalisé au vin blanc de Mareuil-sur-Lay. Ce soin unique procure à la Mizotte sa belle robe orangée et lui permet de développer ses notes fruitées et un goût légèrement sulfuré.

En accord avec



Originale tant par sa couleur que par son goût, la Mizotte peut être consommée à l'apéritif, avec de la salicorne, caractéristique du littoral vendéen, ayant marinée dans du vinaigre blanc et des épices. A chaud, la Mizotte peut être cuisinée en gratin de bonnottes, célèbres pommes de terre de l'île de Noirmoutier.

Au verre



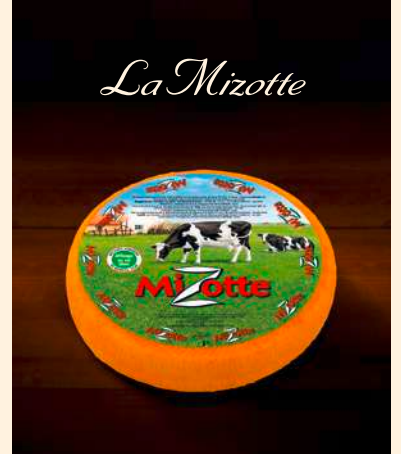
La puissance aromatique de la Mizotte se marie naturellement avec des vins blancs moelleux comme un coteaux-du-Layon. Côté rouge, les fiefs vendéens de Brem, de Pissote ou de Mareuil sont à privilégier. Plus surprenant, le fruité de la Mizotte s'accommode très bien d'une bière rousse.



le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS

Caractéristiques produits

- Forme : Meule.
- Croûte : Couleur ambrée, fine, morgée.
- Pâte : Couleur crème, avec quelques ouvertures.
- Texture : Souple, fondante.
- Goût : Doux, légèrement sulfuré, notes fruitées.



Caractéristiques fromagères

- Dénomination : Fromage à pâte molle à croûte lavée.
- Mat. grasse sur poids total : 27 %
- Ingrédients : Lait de vache pasteurisé (origine : France), sel, ferments, coagulant microbien, colorant de croûte : E160a, vin blanc de Vendée.

Qualités nutritionnelles

- Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
- Valeur énergétique : 1407 kJ, 339 kcal
 - Matières grasses : 27 g
dont acides gras saturés : 19 g

- Glucides : < 0,5 g dont Sucres : < 0,5 g
- Protéines : 24 g
- Sel : 2 g

Caractéristiques techniques

MIZOTTE

Unité consommateur	GTIN UC : 3 222110 026771 Code interne : 20152600 Dimensions mm (PxLxH) : 310 x 310 x 55 Poids net : 3,200 kg Poids brut : 3,221 kg
Colis	GTIN Colis : 9 322211 002677 4 Nombre d'UC : 1 Dimensions mm (PxLxH) : 350 x 342 x 75 Poids net : 3,200 kg – Poids brut : 3,377 kg
Palette	GTIN Palette : 9 322211 901422 2 Nombre d'UC : 90 Dimensions mm (PxLxH) : 1200 x 800 x 1125 Poids net : 288,000 kg – Poids brut : 329,540 kg Colisage : 6 colis x 15 couches – 90 colis/palette
Conservation	Température stockage : + 2°C / + 8 °C Température livraison : + 2°C / + 6°C Hygrométrie % : 85
Distribution	Délai disponible à la vente arrivée 1 ^{er} entrepôt : 30 jours Agrément sanitaire : FR 24 370 002 CE Code douanier : 0406909290

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.