



## *La fromagerie Louis Tessier*

C'est au cœur de l'Anjou, dans le charmant petit village de Cornillé-les-Caves, que la fromagerie Louis Tessier est implantée depuis 1926. Autour du village, la campagne dévoile prairies, forêts, vignobles et bâtisses en tuffeau. La douceur angevine immortalisée par le poète Joachim du Bellay, ainsi que les affluents de la Loire, bercent cette région où il fait bon vivre.

## *Le Cabrissac*

Ce petit fromage de chèvre se distingue par sa croûte cendrée, sur laquelle se développent de fines moisissures blanches. Sa pâte est lisse, brillante et particulièrement onctueuse en bouche. Il ne faut pas se laisser tromper par le petit format du Cabrissac, qui révèle à la dégustation d'intenses arômes de chèvre et des notes plus complexes de sous-bois.



*Amélie Rézard*

*Maître-fromager de Louis Tessier*

## *Notre savoir-faire*

Une fois caillé et moulé, le Cabrissac reçoit un premier soin manuel au charbon végétal pour une teinte homogène. Cela nécessite beaucoup d'attention et de délicatesse de la part de nos fromagers. Durant l'affinage, le fromage est retourné à la main. Sa fine croûte cendrée crée des conditions uniques au cœur du fromage. Se développe alors une texture crémeuse aux arômes caprins très raffinés.

## *En accord avec*



Les intenses arômes du Cabrissac appellent des fruits rouges comme des mûres et des groseilles. On peut aussi le déguster sur une tranche de pain avec de la ciboulette finement ciselée. Le Cabrissac est également très appréciable coupé en petits dés et incorporé dans un velouté d'artichaut.

## *Au verre*



Le Cabrissac se marie parfaitement avec des vins blancs sec, comme le Pouilly-fumé, le Sancerre, le Quincy et le Vouvray entre autres. Pour les amateurs de rouge, un Anjou qui dévoile de subtiles arômes de cassis sera idéal.



le Comptoir du Fromage  
POUR FROMAGERS AFFINEURS

Le Cabrissac



## Caractéristiques produits

- Forme : **Ronde.**
- Croûte : **Cendrée, fine fleur blanche.**
- Pâte : **Couleur blanche.**
- Texture : **Lisse et fondante.**
- Goût : **Notes de chèvre.**

## Caractéristiques fromagères

- Dénomination : **Fromage à pâte molle cendré.**
- Mat. grasse sur poids total : **27 %**
- Ingrédients : **Lait** de chèvre (origine : France), **crème** de chèvre (origine : UE), sel fin, charbon végétal, ferments lactiques, présure.

## Qualités nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

- Valeur énergétique : **1311 kJ, 310 kcal**
- Matières grasses : **27 g**  
dont acides gras saturés : **21,5 g**
- Glucides : **1,5 g** dont Sucres : **< 0,5 g**
- Protéines : **17,3 g**
- Sel : **1,4 g**

## Caractéristiques techniques

### CABRISSAC

<b>Unité consommateur</b>	GTIN UC : <b>3 175217 259002</b> Code interne : <b>10129300</b> Dimensions mm (PxLxH) : <b>80 x 80 x 35</b> Poids net : <b>0,150 kg</b> Poids brut : <b>0,153 kg</b>
<b>Colis</b>	GTIN Colis : <b>3 3175211 01293 2</b> Nombre d'UC : <b>6</b> Dimensions mm (PxLxH) : <b>248 x 208 x 70</b> Poids net : <b>0,900 kg</b> – Poids brut : <b>1,040 kg</b>
<b>Palette</b>	GTIN Palette : <b>5 3175219 00014 0</b> Nombre d'UC : <b>918</b> Dimensions mm (PxLxH) : <b>1200 x 800 x 845</b> Poids net : <b>137,700 kg</b> – Poids brut : <b>184,120 kg</b> Colisage : <b>17 colis x 9 couches</b> – 153 colis/palette
<b>Conservation</b>	Température stockage : <b>+ 4°C / + 6°C</b> Température livraison : <b>+ 2°C / + 6°C</b> Hygrométrie % : <b>70 / 90</b>
<b>Distribution</b>	Délai disponible à la vente arrivée 1 <sup>er</sup> entrepôt : <b>25 jours</b> Agrément sanitaire : <b>FR 49 107 001 CE</b> Code douanier : <b>0406909290</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.