



## *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 Galet de la Loire*

Cette pâte molle se distingue par sa forme, semblable à celle des galets qui bordent les berges de la Loire. A l'image de la pierre de Tuffeau qui constitue les façades des châteaux de la Loire, la croûte du Galet de la Loire est couleur ivoire et peut devenir jaune paille lorsque l'affinage est poussé. Sa pâte est crémeuse et dévoile un goût typé ainsi qu'une importante diversité d'arômes, aux notes boisées.



*Amélie Rézard*

*Maître-fromager de Louis Tessier*

## *Notre savoir-faire*

Les maîtres-fromagers, par leurs gestes et leur savoir-faire, transforment le lait collecté dans les fermes environnantes pour obtenir un fromage unique, qui dévoile un subtil mélange de crémeux et de typicité. Après fabrication, les fromages sont affinés neuf jours. Ils seront alors retournés à la main pour obtenir cette fine croûte feutrée.

## *En accord avec*



La gastronomie angevine regorge de mets succulents avec lesquels on peut associer le Galet de la Loire. En sauce, il peut sublimer une pièce de bœuf Maine Anjou ou un poisson de la Loire. Plus simplement, on peut le déguster sur une belle tranche de pain aux céréales, accompagné d'un chutney de groseilles.

## *Au verre*



Le vignoble d'Anjou et de Saumur offrent une grande diversité de vins. Le Savennières, un blanc sec d'une extrême finesse, riche en arômes et bien structuré, peut être dégusté avec le Galet de la Loire. Côté rouge, il est recommandé de marier le fromage avec le saumur-champigny qui dévoile un subtil tanin et de fines notes de fruits rouges.



le Comptoir du Fromage  
POUR FROMAGERS AFFINEURS

## Caractéristiques produits

- Forme : **Ronde.**
- Croûte : **Couleur ivoire à jaune paille, fleur fine et légèrement couvrante.**
- Pâte : **Couleur ivoire, quelques ouvertures.**
- Texture : **Crémeuse.**
- Goût : **Typé, arômes champignons, étable.**

*Le Galet de la Loire*



## Caractéristiques fromagères

- Dénomination : **Fromage à pâte molle à croûte mixte.**
- Mat. grasse sur poids total : **29 %**
- Ingrédients : **Lait** de vache (origine : France), **crème** (origine : France), sel, ferments lactiques et d'affinage, présure.

## Qualités nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

- Valeur énergétique : **1388 kJ, 335 kcal**
- Matières grasses : **29 g**  
dont acides gras saturés : **21 g**
- Glucides : **1 g** dont Sucres : **< 0,5 g**
- Protéines : **17 g**
- Sel : **1,3 g**

## Caractéristiques techniques

### GALET DE LA LOIRE

<b>Unité consommateur</b>	GTIN UC : <b>3 175210 007785</b> Code interne : <b>10014800</b> Dimensions mm (PxLxH) : <b>35 x 120 x 120</b> Poids net : <b>0,260 kg</b> Poids brut : <b>0,265 kg</b>
<b>Colis</b>	GTIN Colis : <b>1 3175210 00778 2</b> Nombre d'UC : <b>6</b> Dimensions mm (PxLxH) : <b>400 x 280 x 55</b> Poids net : <b>1,560 kg</b> – Poids brut : <b>1,755 kg</b>
<b>Palette</b>	GTIN Palette : <b>5 3175218 13029 9</b> Nombre d'UC : <b>960</b> Dimensions mm (PxLxH) : <b>1200 x 800 x 1245</b> Poids net : <b>249,600 kg</b> – Poids brut : <b>305,800 kg</b> Colisage : <b>8 colis x 20 couches</b> – <b>160 colis/palette</b>
<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.