

Montbriac



le Comptoir du Fromage  
POUR FROMAGERS AFFINEURS



## La Fromagerie de la Vallée de l'Ance

Située à Beauzac, la fromagerie de la Vallée de l'Ance produit et affine des fromages à pâte persillée à partir de laits collectés en Loire, Haute-Loire et Puy-de-Dôme. Travaillés et affinés dans la grande tradition, ces fromages allient la puissance du bleu à la douceur du crémeux.

## Le Montbriac

Le Montbriac, avec sa belle robe cendrée est le fruit d'une expérience singulière qui combine tendresse d'une pâte molle et caractère d'une pâte persillée. C'est un produit unique en son genre avec sous sa croûte cendrée une pâte crémeuse et tendre, légèrement persillée.



Pascal Véron

Maître-fromager à Beauzac

## Notre savoir-faire

Le travail du fromager permet au cours de la fabrication et de l'égouttage de créer des ouvertures dans lesquelles les moisissures bleues se développeront pendant l'affinage. Lors de la maturation lente des fromages en cave, les fines moisissures parsèment la pâte fondante et crémeuse qui s'attendrit progressivement. La belle robe grise du Montbriac, obtenue par l'apport d'une très fine couche de charbon végétal, apparaît alors au fur et à mesure des soins et de l'affinage.

## En accord avec



Ce bleu doux aime les figues, même si elles poussent un peu plus au Sud. Il peut aussi être associé à une tarte aux épinards et aux noix où il fait merveille par sa douceur. Son goût de sous-bois et de crème révèle les autres ingrédients plutôt qu'il ne les masque. Et on recommence avec des poires pour le dessert !

## Au verre



Le Montbriac se marie aussi bien avec des vins blancs comme le Viognier, le Crozes Hermitage, le Saint-Joseph ou le Saint-Pourçain, qu'avec des vins rouges comme le Saint-Joseph, le Saint Pourçain ou le Givry.



le Comptoir du Fromage  
POUR FROMAGERS AFFINEURS

## Caractéristiques produits

- Forme: **Cylindre plat et régulier. Talons bombés.**
- Croûte: **Couleur grise, cendrée, feutrée.**
- Pâte: **Couleur ivoire, légèrement persillée.**
- Texture: **Fondante et crémeuse.**
- Goût: **Lacté, légèrement typé de bleu.**



## Caractéristiques fromagères

- Dénomination: **Fromage à pâte molle persillée au lait de vache.**
- Mat. grasse sur poids total: **30 %**
- Ingrédients: **Lait** de vache pasteurisé, sel, charbon végétal.

## Qualités nutritionnelles

- Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
- Valeur énergétique: **1416 kJ, 342 kcal**
  - Matières grasses: **30 g**  
dont acides gras saturés: **21 g**

- Glucides: **< 0,5 g** dont Sucres: **< 0,5 g**
- Protéines: **18 g**
- Sel: **1,9 g**

## Caractéristiques techniques

### LE MONTBRIAC

<b>Unité consommateur</b>	GTIN: <b>3 222110 001273</b> Dimensions mm (PxLxH): <b>150 x 150 x 35</b> Poids net: <b>0,580 kg</b> Poids brut: <b>0,586 kg</b>
<b>Colis</b>	GTIN: <b>932 22110 01355 2</b> Nombre d'UC: <b>4</b> Dimensions mm (PxLxH): <b>385 x 294 x 65</b> Poids net: <b>2,320 kg</b> Poids brut: <b>2,574 kg</b>
<b>Palette</b>	GTIN: <b>932 22119 00355 4</b> Nombre d'UC: <b>800</b> Dimensions mm (PxLxH): <b>1200 x 800 x 1775</b> Poids net: <b>464 kg</b> Poids brut: <b>539,800 kg</b> Colisage: <b>8 colis x 25 couches - 200 colis par palette</b>
<b>Conservation</b>	Température stockage: <b>+ 2°C / + 8°C</b> Température livraison: <b>+ 2°C / + 6°C</b> Hygrométrie %: <b>85</b>
<b>Distribution</b>	Délai disponible à la vente arrivée 1er entrepôt: <b>30 jours</b> Agrément sanitaire: <b>FR 43 025 001 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.