Peyrigoux

le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS

Fromagerie de St-Antoine-de-Breuilh

Créée en 1960 au coeur du Périgord pourpre, pays de Bergerac, des bastides, des vignobles et de la gastronomie la fromagerie de Saint-Antoine-de-Breuilh, spécialiste de pâtes molles à croûte lavée, perpétue un savoir-faire spécifique et fabrique des fromages de caractère et des spécialités régionales, comme le Peyrigoux.

Le Peyrigoux

Le Peyrigoux fait penser au « bon goût venant du Périgord ». Recouvert d'une croûte blanche duveteuse, le fromage offre une pâte fondante avec un coeur frais et un goût franc. Il allie l'onctuosité d'un fromage affiné et l'acidulé d'un fromage lactique.

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

Notre savoir-faire

Ce fromage au nom évocateur est le fruit d'un savoir-faire spécifique de notre fromagerie. Une matière première riche apporte de la douceur et de la gourmandise au fromage. Le moulage et les retournements manuels nécessitent des gestes précis et beaucoup d'attention de la part de nos fromagers.
Par ailleurs, la singularité du Peyrigoux tient à la technologie de son élaboration : une méthode de fabrication dite «lactique» avec un affinage de l'extérieur vers l'intérieur, ce qui lui apporte un coeur frais et fondant.

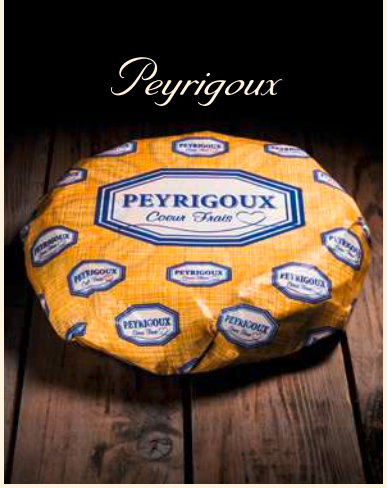
En accord avec

Le Peyrigoux peut s'inviter dans des recettes classiques du Sud-Ouest comme la sauce aux cèpes. Par ailleurs, il s'accompagne fort bien avec des raisins, des pruneaux et bien sûr des noix du Périgord, ...

Au verre

Un blanc sec fruité comme les Côtes-de-Duras ou les Côtes-de-Bergerac est le compagnon naturel du Peyrigoux issu du même terroir ... Pour un accord avec des vins d'une région plus éloignée, les vins blancs d'Alsace trouveront aussi leur compte avec ce fromage.

le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS



Caractéristiques produits

- Forme : **Le fromage se présente sous forme d'un anneau aux bords arrondis**
- Croûte : **Fleurie blanche duveteuse**
- Pâte : **Couleur ivoire à jaune clair selon l'évolution du fromage**
- Texture : **Crémeuse et fondante avec un coeur frais et fin**
- Goût : **Frais, typé, noisette**

Caractéristiques fromagères

- Dénomination : Fromage traditionnel à pâte molle à croûte fleurie
- Mat. grasse sur poids total : **31 %**
- Ingrédients : **Lait** de vache pasteurisé, sel, ferments.

Qualités nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

- Valeur énergétique : **1402 kJ, 339 kcal**
- Matières grasses : **31 g**
  dont acides gras saturés : **22 g**
- Glucides : **<0.5 g**
- Protéines : **15 g**
- Sel : **1,5 g**

Caractéristiques techniques

	PEYRIGOUX 1.6KG
Unité consommateur	GTIN : **3 222110 002003** Dimensions mm (PxLxH) : **210 x 210 x 50** Poids net : **1,600 kg** Poids brut : **1,615 kg**
Colis	GTIN : 9 3222110 00360 7 Nombre d'UC : **2** Dimensions mm (PxLxH) : 528x 262 x 63 Poids net : **3,200 kg** Poids brut : **3,485 kg**
Palette	GTIN : **9 3222119 00151 2** Nombre d'UC : 300 Dimensions mm (PxLxH) : **1200 x 800 x 1725** Poids net : **480,000 kg** Poids brut : **547,750 kg** Colisage : **6 colis x 25 couches – 150 colis/palette**
Conservation	Température stockage : **+ 2°C / + 8°C** Température livraison : **+ 2°C / + 8°C** Hygrométrie % : **85%**
Distribution	Délai disponible à la vente arrivée 1er entrepôt : **28 jours** Agrément sanitaire : FR 24 370 002 CE

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.