



La Fromagerie de Servas

La fromagerie de Servas est située en Bresse, région connue et reconnue pour sa richesse gastronomique. Elle puise son savoir-faire dans ce terroir, produisant ainsi, à partir du lait des producteurs locaux, des fromages de vache à pâte persillée à la fois savoureux et onctueux.

Le Tendre Bleu

Sous sa fine croûte ivoire se cache un coeur crémeux, fondant, parsemé d'un beau persillage bleu. Doux et équilibré, le Tendre bleu oscille délicatement entre notes salées et fruitées, faisant de ce fromage un symbole de la Bresse.



Sébastien Senot
Maître-fromager à Servas

Notre savoir-faire

Provenant uniquement du département de l'Ain, le lait est préparé et enrichi d'une crème issue de la région, reconnue et réputée pour sa qualité. L'ensemencement du penicillium se fait directement dans le lait au moment de l'emprésurage. La maîtrise de cette étape (transformation du lait en caillé) est due à une sélection soigneuse des ferments et de la présure. Une fois moulé, le fromage est piqué pour permettre au bleu de se développer, en présence de l'air. Après deux semaines dans nos caves d'affinage, le Tendre Bleu est prêt à être consommé.

En accord avec



... toutes les spécialités de la Bresse : la poularde sur laquelle il s'invite en sauce, la quenelle qu'il vient enrober pour donner encore plus de goût, et également toutes les recettes en sauce ou avec sauce: blanquette, gratin, tagliatelles, ... Si l'on préfère une préparation plus simple et plus rapide, Tendre Bleu se déguste volontiers en salade ou en accompagnement d'un confit de poires ou de figes.

Au verre



Si l'on veut rester sur les accords locaux, les trois appellations dans les vallées du Bugey (le Bugey, la Roussette du Bugey et le Seyssel) s'accoutument naturellement avec le Tendre Bleu. De manière plus générale, il apprécie un vin blanc comme le moelleux ou le Muscat de Beaumes-de-Venise ou un rouge fruité et peu tannique type Beaujolais ou Chinon.



Caractéristiques produits

- Forme: **Cylindre plat à bords arrondis**
- Croûte : **Couleur ivoire parsemée des moisissures bleues**
- Pâte: **Croûte blanche naturellement duveteuse**
- Texture : **Onctueuse et tendre**
- Goût: **Crémeux, caractéristiques du bleu, doux et légèrement salé**

Caractéristiques fromagères

- Dénomination: **Pâte molle persillée à croûte fleurie naturelle**
- Mat. grasse sur poids total: **33 %**
- Ingrédients: **Lait** de vache pasteurisé (Origine : France), crème, sel, ferments lactiques et d'affinage

Qualités nutritionnelles

- Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
- Valeur énergétique: **1510 kJ, 365kcal**
 - Matières grasses: **33 g**
dont acides gras saturés: **23 g**

- Glucides: **1g**
- Protéines: **16,0 g**
- Sel: **1,5g**

Caractéristiques techniques



TENDRE BLEU 250G



TENDRE BLEU 400G

Unité consommateur	GTIN: 3 175330 122504 Dimensions mm (PxLxH): 82 x 82 x 52 Poids net: 0,250 kg Poids brut: 0,253 kg	GTIN: 3 480350 114003 Dimensions mm (PxLxH): 110 x 110 x 50 Poids net: 0,400 kg Poids brut: 0,404 kg
Colis	GTIN: 1 3175330 12250 1 Nombre d'UC: 10 Dimensions mm (PxLxH): 440 x 180 x 65 Poids net: 2,500 kg Poids brut: 2,648 kg	GTIN: 1 3480350 11400 0 Nombre d'UC: 8 Dimensions mm (PxLxH): 395 x 295 x 75 Poids net: 3,200 kg Poids brut: 3,402 kg
Palette	GTIN: 5 3480357 44001 8 Nombre d'UC: 1 200 Dimensions mm (PxLxH): 1200 x 800 x 1125 Poids net: 300,000 kg Poids brut: 342,808 kg Colisage: 8 colis x 15 couches - 120 colis/palette	GTIN: 5 3480357 43001 9 Nombre d'UC: 864 Dimensions mm (PxLxH): 1 200 x 800 x 1500 Poids net: 345,600 kg Poids brut: 394,475 kg Colisage: 6 colis x 18 couches - 108 colis/palette
Conservation	Température stockage: + 4°C / + 6°C Température livraison: + 2°C / + 6°C Hygrométrie %: 75-85	
Distribution	Délai disponible à la vente arrivée 1er entrepôt: 28 jours Agrément sanitaire: FR 01 405 002 CE	