

Soumaintrain



le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS



La Fromagerie Berthaut

Au cœur du village d'Epoisses en Bourgogne, la fromagerie Berthaut se distingue depuis 1956 par son exigence et sa qualité. Il y naît des fromages uniques dont l'excellence a été reconnue par plus de 105 médailles au concours général agricole.

Le Soumaintrain

Le Soumaintrain Berthaut est un fromage de vache traditionnel dont le terroir est à cheval sur la douce Bourgogne et la pétillante Champagne. Sa couleur varie d'Ivoire à jaune paille allant jusqu'à des reflets orangés en fonction de l'affinage. Le Soumaintrain est reconnu par une indication Géographique Protégée depuis 2016.



Notre savoir-faire

Le Soumaintrain Berthaut est un fromage à caillé lactique, affiné de 21 à 30 jours selon le poids et la saison, frotté une à deux fois par semaine pour se parer d'une robe jaune paille, légèrement orangée. Il révèle un goût franc et équilibré, une odeur douce, une texture souple et fondante, avec un cœur lactique bien présent. Il associe douceur et typicité pour s'épanouir avec beaucoup de finesse.

Jean Berthaut

Maître-fromager à Epoisses

En accord avec

Fromage généreux, le Soumaintrain peut entrer dans la composition de soufflés et de feuilletés. Il se déguste aussi accompagné de jambon de pays ou de morceaux de pomme. Il sera également parfait, en gros morceaux déposés sur une large tranche de pain de campagne grillé, et accompagné d'une salade parsemée de noix fraîches.

Au verre

Le Soumaintrain s'accorde parfaitement avec les vins issus du même terroir que lui, tous les crus de Chablis ou un Bourgogne aligoté en vin blanc. Et pour les amateurs de rouge avec un Irancy, ou un Gevrey-Chambertin.

Caractéristiques produit

Forme: Cylindre régulier, faces planes et parallèles, talon droit à bombé.
Croûte: Couleur ivoire à orangée, présence possible de feutrage blanc.
Pâte: Couleur beige claire pour la partie protéolysée et blanche pour le cœur.
Texture: Pâte souple, crémeuse, fondante, avec un cœur légèrement friable.
Goût: Saveurs équilibrées. Goût franc, typé, lactique et équilibré.

Caractéristiques fromagères

Dénomination: Fromage à pâte molle à croûte lavée.
Mat. grasse sur poids total: 25 %
Ingrédients: Lait de vache pasteurisé (origine : France), présure, sel, ferments.

Qualités nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Valeur énergétique: 1262 kJ, 304 kcal
Matières grasses: 25 g
dont acides gras saturés: 19 g

Glucides: 1 g dont Sucres: 0 g
Protéines: 18 g
Sel: 1,8 g

Caractéristiques techniques

SOUMAINTRAIN

Unité consommateur	GTIN: 3 307950 060014 Code interne : 39433000 Dimensions mm (PxLxH): 120 x 120 x 40 Poids net: 0,400 kg Poids brut: 0,422 kg	GTIN: 3 307950 070006 Code interne : 20223700 Dimensions mm (PxLxH): 90 x 90 x 40 Poids net: 0,200 kg Poids brut: 0,214 kg
Colis	GTIN: 133 07950 060011 Nombre d'UC: 6 Dimensions mm (PxLxH): 400 x 260 x 50 Poids net: 0,152 kg Poids brut: 2,686 kg	GTIN: 033 07950 070013 Nombre d'UC: 6 Dimensions mm (PxLxH): 319 x 215 x 58 Poids net: 1,200 kg Poids brut: 1,376 kg
Palette	GTIN: 433 07950 060012 Nombre d'UC: 720 Dimensionsmm (PxLxH): 1200 x 800 x 1135 Poids net: 288,00 kg Poids brut: 347,00 kg	GTIN: 033 07950 070020 Nombre d'UC: 1 440 Dimensionsmm (PxLxH): 1200 x 800 x 1305 Poids net: 288,00 kg Poids brut: 355,144 kg
Conservation	Température stockage: +2°C / +8°C Température livraison: +2°C / +8°C Hygrométrie %: 85	
Distribution	Délai disponible à la vente arrivée 1er entrepôt: 24 jours Agrément sanitaire: FR 21 247 001 CE	

Le Comptoir du Fromage: 33, avenue d'Auvergne, BP 10 383, 94154 Rungis Cedex - Tél. +33 (0)5 59 82 57 80 - Fax : +33 (0)5 59 82 50 39
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.



le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS

Le Soumaintrain

