



AOP Époisse BERTAULT 200g environ

Fiche technique créé décembre 2024

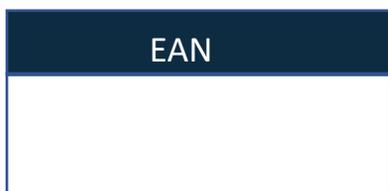


Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
L'époisses Berthaut est un fromage au lait entier et affiné au marc de bourgogne.	Produit sous papier. Conserver au frais entre 0° et 4°C. A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs
<p>Liste des ingrédients : Lait de vache pasteurisé, sel, présure, ferments, Marc de Bourgogne. Matière grasse sur produit fini 24%</p> <p>- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : LAIT, SULFITES - Allergènes potentiellement présents : AUCUN</p> <p>Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.</p>

Le + Produits
En 1956, Robert et Simone Berthaut ont redonné vie à l'Époisses. Leur passion et leur respect des méthodes ancestrales ont permis de perpétuer un savoir-faire séculaire, inscrit au cœur du patrimoine culinaire français. Afin de garantir un produit d'excellence, elle dépasse les exigences de l'AOP en prolongeant l'affinage à cinq semaines et en effectuant jusqu'à neuf frottages successifs au Marc de Bourgogne. Ce soin méticuleux confère à l'Époisses Berthaut une saveur unique et une texture incomparable.

Conseils d'utilisations
L'Époisses se déguste à température ambiante, idéalement à la cuillère, avec du pain et des accompagnements sucrés ou salés.
Accord Met & Vins : Idéal avec du vin Blanc de Bourgogne (Givry, Meursault)



Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32