

# Fromage blanc de campagne



## *Fromage blanc de campagne, frais, seau de 5 kg.*

*Le fromage blanc de campagne est le plus souvent proposé accompagné de sucre ou avec un coulis de fruits rouges. Il peut également être utilisé en recettes salées comme la tarte flambée.*

Le fromage blanc de campagne est assez proche du fromage faisselle, si ce n'est que leur présentation diffère sur un point : le fromage en faisselle est toujours conditionné avec le petit lait, alors que le fromage blanc de campagne est égoutté avant d'être mis en seau ou en pot individuel. Côté texture, même si cela n'est pas précisé pour toutes nos offres, il faut s'attendre à avoir une pâte ferme de type « caillé ». Au niveau des ingrédients principaux, on remarque que toutes nos offres contiennent du lait écrémé pasteurisé et de la crème fraîche pasteurisée. Dans deux d'entre elles, on retrouve également de la poudre de lait écrémé. Les taux de matières grasses que l'on observe dans le tableau nutritionnel proviennent donc essentiellement de la crème mise en œuvre. Comme ces teneurs oscillent entre 6,2 et 7 %, on ne pourra pas pour les enfants, les adolescents et les adultes comptabiliser nos offres en tant que laitages (produits laitiers frais et desserts lactés) dans le tableau de fréquences recommandées par le GEMRCN pour cette famille de produits, car même si la teneur en calcium pour une portion de 100 g est supérieure à 100 mg, celle en matières grasses dépasse quant à elle les 5 g. Par contre, pour les personnes âgées en institution on ne rencontre pas ce problème car on ne tient compte que de la teneur en calcium.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

*Vous pouvez utiliser le fromage blanc pour alléger la sauce qui accompagne vos asperges ou autres crudités.*

### Thèmes & Recettes

*Alsace : Flammekueche  
Montagne : Pommes du trappeur*

## QUESTION D'UN ACHETEUR

### Quelles portions faut-il prévoir en fonction des différentes catégories d'âges ?

Comptez entre 90 et 100 g pour les enfants de 1 à 3 ans, de 90 à 120 g pour les maternelles, les élémentaires, les adolescents, les adultes et les repas livrés à domicile. Pour les personnes âgées en institution, que ce soit pour le déjeuner ou le dîner, prévoyez des portions de 100 à 120 g.

## TABLEAU NUTRITIONNEL

|               | Référence | Valeur énergétique | Protéines | Glucides | dont sucres | Matières grasses | dont AGS | Sel    | Calcium | Industriels Marque                                  |
|---------------|-----------|--------------------|-----------|----------|-------------|------------------|----------|--------|---------|---|
| BRAKE         | 80085     | 103 kcal           | 4,3 %     | 5,8 %    | 5,8 %       | 7,0 %            | 4,8 %    | 0,09 g | 118 mg  | COOPERATIVE ALSACE LAIT<br>Alsace lait              |
| FRANCE FRAIS  | 48624     | 94 kcal            | 4,5 %     | 3,3 %    | 3,3 %       | 7,0 %            | 4,4 %    | 0,15 g | 120 mg  | MAÎTRES LAITIERS EN NORMANDIE<br>Campagne de France |
| PASSION FROID | 30968     | 103 kcal           | 4,3 %     | 5,8 %    | 5,8 %       | 7,0 %            | 4,8 %    | 0,09 g | 118 mg  | COOPERATIVE ALSACE LAIT<br>Alsace lait              |
| PRO A PRO     | 38521     | 88 kcal            | 3,5 %     | 4,5 %    | 4,5 %       | 6,2 %            | 4,1 %    | 0,10 g | NC      | YOPLAIT<br>Saveurs d'Autrefois                      |
| TRANSGOURMET  | 208648    | 89 kcal            | 3,4 %     | 4,8 %    | 4,4 %       | 6,3 %            | 3,6 %    | 0,20 g | NC      | LA BRESSANE<br>La Bressane                          |

## COMPARAISON DES OFFRES

|               | Référence | Dénomination              | Etat Aspect     | Type de produit laitier et %  | Autres ingrédients et %                           | Industriels Marque                                  |
|---------------|-----------|---------------------------|-----------------|---|---|---|
| BRAKE         | 80085     | Fromage blanc de campagne | caillé campagne | lait écrémé pasteurisé 78 %, crème fraîche pasteurisée +/- 20 %                         | protéines de lait < 2 %, ferments lactiques < 2 % | COOPERATIVE ALSACE LAIT<br>Alsace Lait              |
| FRANCE FRAIS  | 48624     | Fromage frais de campagne | NC              | lait écrémé pasteurisé % NC, crème fraîche pasteurisée % NC                             | protéines de lait % NC, ferments lactiques % NC   | MAÎTRES LAITIERS EN NORMANDIE<br>Campagne de France |
| PASSION FROID | 30968     | Fromage blanc de campagne | NC              | lait écrémé pasteurisé % NC, crème fraîche pasteurisée % NC                             | protéines de lait % NC, ferments lactiques % NC   | COOPERATIVE ALSACE LAIT<br>Alsace Lait              |
| PRO A PRO     | 38521     | Fromage blanc de campagne | NC              | lait écrémé pasteurisé % NC, crème fraîche pasteurisée % NC, poudre de lait écrémé % NC | protéines de lait % NC, ferments lactiques % NC   | YOPLAIT<br>Saveurs d'Autrefois                      |
| TRANSGOURMET  | 208648    | Fromage frais de campagne | NC              | lait écrémé pasteurisé % NC, crème fraîche pasteurisée % NC, poudre de lait écrémé % NC | ferments lactiques % NC, présure % NC             | LA BRESSANE<br>La Bressane                          |

|               | Référence | Origine matière première | Pays de transformation | DLC      | Durée maximale de conservation après ouverture | Présentation Calibre Conditionnement   | Industriels Marque                                  |
|---------------|-----------|--------------------------|------------------------|----------|--|--|---|
| BRAKE         | 80085     | France                   | France                 | 30 jours | 3 jours  | seau plastique avec anse, opercule et couvercle, refermable, 5 kg, 1 seau par carton | COOPERATIVE ALSACE LAIT<br>Alsace Lait              |
| FRANCE FRAIS  | 48624     | France                   | France                 | 19 jours | 3 jours  | seau plastique avec anse et couvercle, refermable, 5 kg, 1 seau par carton           | MAÎTRES LAITIERS EN NORMANDIE<br>Campagne de France |
| PASSION FROID | 30968     | UE                       | France                 | 30 jours | 3 jours  | seau plastique avec anse, opercule et couvercle, refermable, 5 kg, 1 seau par carton | COOPERATIVE ALSACE LAIT<br>Alsace Lait              |
| PRO A PRO     | 38521     | NC                       | NC                     | NC       | NC   | seau plastique avec anse et couvercle, refermable, 5 kg, 1 seau par carton           | YOPLAIT<br>Saveurs d'Autrefois                      |
| TRANSGOURMET  | 208648    | NC                       | NC                     | 20 jours | 4 jours  | seau plastique avec anse et couvercle, refermable, 5 kg, 1 seau par carton           | LA BRESSANE<br>La Bressane                          |

Contrairement aux fromages blancs de campagne présentés en pots individuels, nos offres conditionnées en seau de 5 kg vont forcément nécessiter du temps de travail supplémentaire, tant pour la mise en ramequins, que pour le nettoyage de ces derniers. Par ailleurs, on note qu'après ouverture certains industriels préconisent de consommer le fromage blanc dans les trois, voire quatre jours qui suivent. Il faut donc être sûr de pouvoir servir la totalité du seau pour éviter le gaspillage. Néanmoins, la quantité de déchets plastique que génèrent les conditionnements,

et qui rappelons le sont très polluants pour la planète, sera moins importante si vous prenez des seaux plutôt que des pots individuels. De plus, on réutilise souvent les seaux pour d'autres fonctions (seau de nettoyage, rangement de produits divers...).

