

# Fougerus®

## Fiche descriptive

### Son origine

En 1957, Robert ROUZAIRE commercialisait les premiers **Fougerus**.

L'affinage était délicat, . L'idée de l'enrober de fougère en fit son succès.

C'est aujourd'hui l'une des spécialités fromagères de la Brie appréciée des tables gourmandes françaises et étrangères. Plus de la moitié de la production est exportée. Une spécialité appréciée aux 4 coins du monde en fait le fleuron et la fierté de notre production! Le Fougerus est une marque déposée.

Sa saveur est unique et ne peut se comparer ni au Brie, ni au Coulommiers.

Il est répertorié dans le patrimoine culinaire d'Ile de France.

Notre production est située en Seine et Marne au cœur de la Brie.

### La fabrication...

Ce fromage à pâte molle à croûte fleurie est fabriqué à partir de 6 litres de lait de vache pour le format 700 g et 2,5 litres pour le format 250g.

Le lait, première étape vers un produit de qualité, est collecté tous les jours par nos soins, dans le Nord Est de la Seine & Marne. La production de l'alimentation sur l'exploitation est fortement encouragée et les conditions d'élevage en extérieur sont favorisées.

L'emprésurage se fait à l'aide de présure animale naturelle. Son moulage spécifique confère à ce fromage une bonne régularité. Le jour suivant le moulage, les Fougerus sont démoulés et salés au sel sec. Ensuite, du Pénicillium est pulvérisé sur les deux faces.

Après plusieurs jours au séchoir, les fromages sont mis en cave à une température comprise entre 5 et 6 °C. Ils seront alors retournés au moins une fois par semaine.

En fin d'affinage, une fougère provenant des forêts de Touraine est déposée sur le fromage.

**Notre entreprise est certifiée BRC (Norme mondiale pour la sécurité des denrées alimentaires) depuis 1999.**

### Quelques valeurs...

**Production** : Fontenay Trésigny

**Département** : Seine et Marne

**Lait** : de vache cru (700g) / pasteurisé (250g)

**Diamètre** : 16 cm | 11 cm

**Epaisseur** : 4 cm | 2.5 cm

**Poids** : 700 g | 250 g

**MG/Extrait sec** : 45%

**MG/produit fini** : 20%

**Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g)** : Protéines : 19.8 g

Glucides : 0.9 g

Lipides : 20 g

**Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g)** : 1149 kilo-joules

277 kilo-calories