



< retour

Fromagerie

Faisselle



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte fraîche

Poids moyen : 500g

La faisselle est un fromage à base de lait de vache, de chèvre et de brebis. Il est fabriqué dans de nombreuses régions. La faisselle est souvent agrémentée de sel, de poivre, de ciboulette, de sucre, de miel ou de morceaux de fruits...etc.

Ces fromages doivent être servis bien frais : les sortir du réfrigérateur juste au moment du

service.

VARIÉTÉS

La faisselle est présentée dans un panier percé, afin de lui permettre de s'égoutter.

COMMENT CHOISIR ?

Préférer la faisselle de fabrication artisanale, moulée à la louche manuellement, à la faisselle industrielle.

QUE FAIRE AVEC ?

La Faisselle se déguste tout au long de l'année. Elle est tout aussi succulente nature recouverte de fines herbes, de poivre... ou dans des plats qu'ils soient sucrés ou salés. Ce sont les vins rouges qui l'accompagnent le mieux.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

La faisselle se conserve dans le réfrigérateur, à une température allant de 0°C à 6°C maximum selon la date de péremption.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

Ce fromage frais comprend 88 calories pour 100g lorsqu'il est à 45% de matières grasses et 40 calories pour 100g lorsqu'il est à 0% de matières grasses.

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
91 kcal	4,20 g	3,70 g	6,70 g	11,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
123,00 mg	39,00 mg	4,23 g	30,00 mg	110,00 mg
sucre	cuivre	zinc	fer	manganèse
3,70 g	39,00 mg	0,30 mg	0,10 mg	0,03 mg
vitamin A				
64,00				

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Dès le XI^e millénaire, lorsque les hommes inventent l'élevage, ils découvrent le fromage, issu du caillage spontané du lait. Sur les rives du lac de Neuchâtel, on a retrouvé des tessons de poteries percées de trous pour l'égouttage, datant du Ve ou VI^e millénaire avant JC. Dans l'Antiquité, les Grecs brassaient le lait de chèvre et de brebis avec le suc du figuier pour hâter la coagulation et pouvoir le consommer immédiatement. Au Moyen-âge, le fromage frais était désigné par le terme « jonchée », du nom des paniers de jonc utilisés pour l'égoutter.

Cheesecake à la japonaise [3]

[En savoir plus](#) [3]

Cervelle de canut [4]

[En savoir plus](#) [4]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15428>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15428>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/cheesecake-la-japonaise>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/cervelle-de-canut>