



< retour

Fromagerie

Breuil

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Au lait de brebis

Le breuil ou greuil est une spécialité de l'Aquitaine et du Pays basque proche du brocciu ou de la ricotta. Il est fabriqué par coagulation ou précipitation du lactosérum, c'est à dire du petit-lait.

COMMENT PRÉPARER ?

Il se consomme nature ou parfumé, salé ou sucré. On peut lui adjoindre du miel, de la confiture ou des herbes aromatiques.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Il se conserve quelques jours après production, au frais.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

protéines

glucide

lipide

magnesium

160
kcal

calcium

215,00
mg

sucré

3,75
g

vitamin A

86,70
µg

11,50
g

sodium

118,00
mg

cuivre

0,02
mg

3,75
g

acides
gras
saturés

6,99
g

zinc

0,78
mg

10,50
g

cholestérol

36,80
mg

fer

0,50
mg

11,00
mg

phosphore

174,00
mg

manganèse

0,01
mg

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Pintxos [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16462>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16462>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/pintxos>