



[< retour](#)

Fromagerie

Petit(s) suisse(s)



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER \[1\]](#)

[TÉLÉCHARGER \[2\]](#)

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Lait

Origine : France

Famille :

Poids moyen : 60g

Le petit suisse est un fromage frais au lait de vache, enrichi en crème, originaire de Normandie.

Le petit suisse contient 40 % ou 60 % de matières grasses sur extrait sec (soit 9 à 18 % sur poids total).

Sa texture est épaisse, onctueuse et lisse et sa saveur est très douce.

Le petit suisse est présenté enveloppé d'un papier absorbant, sous forme de petit cylindre.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
103 kcal	9,85 g	3,50 g	5,30 g	40,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
117,00 mg	16,00 mg	3,66 g	127,00 mg	3,50 g
cuivre	zinc	fer	vitamin B2	vitamin B3
0,01 mg	0,48 mg	0,14 mg	0,24 mg	0,26 mg
vitamin B5				
0,34 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

À l'origine du conditionnement en forme de cylindre, on trouve Etienne Pommel qui fabriquait dès 1828 à Gournay-en-Bray des fromages frais enrichis de crème, vendus dans une fine bande de papier paraffiné (papier Joseph favorisant l'évaporation de l'eau en excès) et placés par six ou douze dans de petites caissettes de bois. Le fait que le petit-suisse soit, contrairement à ce que pourrait laisser penser son nom, normand et non suisse, est dû à la suggestion, dans les années 1850, d'un employé vacher de nationalité suisse de la ferme de Madame Hérould à Villers-sur-Auchy (Oise, Picardie), près de Gournay-en-Bray, d'ajouter de la crème au lait destiné à produire les bondons, reprenant en cela une recette déjà appliquée par Étienne Pommel. Un nouveau marché émergeant, celui de consommateurs urbains avides de fromages gras (notamment les parisiens), Madame Hérould expédia chaque jour ces petits fromages enrichis à un mandataire des halles de Paris. Le fromage de la mère Hérould eut très vite du succès : le suisse était né.

Crème aux petits suisses [3]

[En savoir plus](#) [3]

Rillettes au thé fumé [4]

[En savoir plus](#) [4]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16497>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16497>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/creme-aux-petits-suisses>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/rillettes-au-the-fume>