

Une solution adaptée à vos usages

Des solutions standards qui peuvent être adaptées sur-mesure à vos besoins



 **Fromage fondu au Chèvre**

 **Lait pasteurisé**

Nos solutions de fromages fondus en boyaux ont des textures fermes et homogènes spécialement conçues pour répondre à vos besoins et usages. Elles sont couramment utilisées pour la réalisation de sandwiches, burgers, cordons bleu ou croque-monsieur. Leurs fonctionnalités et leurs goûts seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Des solutions sur-mesure : aspect, goût, consistance et texture sont modifiables afin de répondre à votre demande.

Ingrédients

Fromage de Chèvre (50% minimum des matières mises en œuvre) et autres fromages, eau, protéines de lait de vache, amidon modifié, beurre, sel de fonte, gélifiant.

À conserver au frais à +8°C maximum

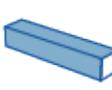
Caractéristiques organoleptiques

Aspect
Couleur blanc à crème.

Texture
Pâte ferme.

Goût
Fromage de Chèvre.

Découpes

MEULES / BLOCS	RÂPÉS / ALLUMETTES	LONGES	CUBES / COSSETTES	TRANCHES	BOYAUX/OUTRES
					
					

 Découpes standards

Fromage fondu au Chèvre

SODIAAL
FROMAGES SOLUTIONS

Vos usages



Topping

Pizza • Plats cuisinés
Crackers • Lasagnes



Tranchage

Sandwich • Burger • Cordon bleu
Croque-monsieur



Assemblage

Plats cuisinés
Salade • Sandwich
Burger • Croque-monsieur



Mixing

Sauces • Soupes
Garnitures

Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total en %	52+/-2
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1214
en kcal	292
Matières grasses	22
Dont AGS en g	15
Glucides en g	3.5
Dont sucres en g	0.5
Protéines en g	20
Sel en g	2.5
Sodium en g	1

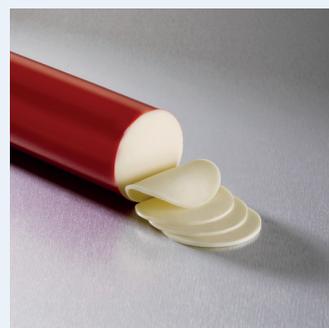
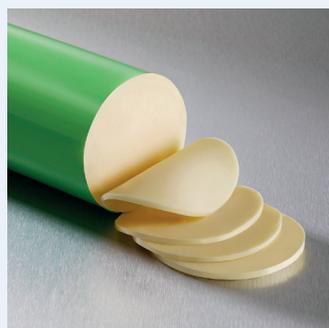
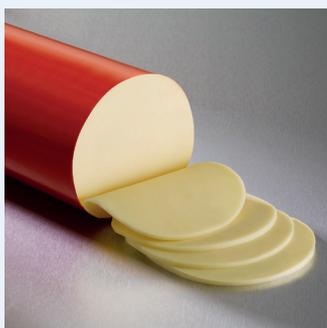
Gamme « les Fondus »

Découvrez tous les fromages fondus de la gamme :

Fromage fondu d'Emmental, Fromage fondu au Comté, Fromage fondu, Fromage fondu au Chèvre, Fromage fondu thermo-résistant.

Formats: Diam. 35, 60, 75, 85... et 85x85 – 110x110 – 45x130

+ *Recettes à la demande...*



**Pour en savoir plus sur ce fromage ou pour des solutions sur-mesure,
contactez le service commercial.**