Fromage fondu de Raclette

SODIAAL FROMAGES SOLUTIONS

Une solution adaptée à vos usages

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

Fromage fondu de Raclette

Lait pasteurisé

Nos solutions de fromages fondus ont des textures crémeuses et homogènes spécialement conçues pour répondre à vos besoins et usages. Elles sont couramment utilisées pour la réalisation de sauces fromagères, de plats cuisinés, de soupes, de garnitures et de fourrages. 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

Raclette, eau, beurre, sel de fonte.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect
De couleur blanc-beige.

Texture
Pâteuse.

Goût
Typé raclette.

Découpes

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

✓ Découpes standards

Fromage fondu de Raclette

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 %	≥ 40
Critères nutritionnels	**Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit**
Valeurs énergétiques en kJ en kcal	 1012 244
Matières grasses Dont AGS en g	20 13
Glucides en g Dont sucres en g	0,5 0,5
Protéines en g	16
Sel en g Sodium en g	2,2 0,88

Gamme « les Fondus »

Découvrez tous les fromages fondus de la gamme :
Fromage fondu à l'Emmental, Fromage fondu à l'Emmental (SSF), Spécialité fromagère à l'Emmental, Fromage fondu au Roquefort, Crème de Reblochon, Fromage fondu au Gruyère (SSF), Spécialité sauce Reblochon, Fromage fondu à la Raclette, Spécialité sauce Raclette, Fromage fondu au Comté, Fromage fondu au Chèvre, Fromage fondu au bleu, Cancoillotte.

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