



Une solution adaptée à vos usages

Produit conforme au cahier des charges de l'appellation d'origine «Beaufort»



Fromage à pâte pressée cuite



Lait cru (*inf. à 40°C*)



Vache Tarine et Abondance



Affinage 5 mois minimum

Conformément à la réglementation en vigueur

À la fois fruité et floral, le Beaufort développe une richesse d'arômes subtils. Cinq mois d'affinage en cave sont nécessaire pour lui permettre d'affirmer tout son caractère. Ses fonctionnalités, son goût et les découpes spécifiques adaptées à vos besoins viendront sublimer vos recettes.

Ingrédients

Lait de vache (origine France), sel, ferments lactiques, présure.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Croûte frottée, morgée, couleur jaune à brune.

Texture

Couleur homogène, pâte souple et onctueuse pouvant présenter quelques fines rainures horizontales et quelques petites ouvertures.

Goût

Typé sans pour autant être fort, palette d'arômes subtils : fruités et floraux.

Découpes

MEULES / BLOCS	RÂPÉS	LONGES	CUBES / COSSETTES	TRANCHES	FAUSSE COUPE
✓	✓	⚙️	⚙️	⚙️	✓

✓ Découpes standards

⚙️ Découpes sur demande

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 %	≥ 61
Gras/sec en %	≥ 48
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1663
en kcal	401
Matières grasses	33
Dont AGS en g	21
Glucides en g	0,5
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	26
Sel en g	1
Sodium en g	0,4
Calcium en mg	850
Valeur nutritionnelle de référence: 800 mg	

Gamme « les Labellisés »

Découvrez tous les fromages labellisés de la gamme :

Emmental IGP Label Rouge, Gruyère IGP, Cantal AOP, Tomme des Pyrénées IGP, Ossau-Iraty AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Fourme d'Ambert AOP, Saint-Nectaire AOP, Comté AOP, Roquefort AOP, Munster AOP, Brie de Meaux AOP, Beaufort AOP



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