

## Une solution adaptée à vos usages

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



**Fromage à pâte persillée**



**Lait pasteurisé**



**Vache**



**Affinage 45 jours minimum**

*Conformément à la réglementation en vigueur*

La tradition d'affinage de ce fromage est vieille de 150 années. Aujourd'hui, il se fabrique essentiellement dans le sud du Puy-de-Dôme et dans le nord du Cantal. Il a un bon goût prononcé de bleu avec une texture souple et fondante en bouche. Ses fonctionnalités, son goût et les découpes spécifiques adaptées à vos besoins seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

### Ingrédients

**Lait** pasteurisé de vache (origine France); sel ; présure ; ferments lactiques.

**À conserver au frais à +8°C maximum**

### Caractéristiques organoleptiques

#### Aspect

La croûte du Bleu d'Auvergne ne présente pas une seule couleur uniforme. La pâte présente une couleur blanche à ivoire avec un persillage régulièrement réparti, de couleur bleu à vert.

#### Texture

La texture est fondante, onctueuse et fine.

#### Goût

Le goût est intense, typé, équilibré, avec des arômes de bleu, de sous-bois, voire de champignons.

### Découpes

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

✓ 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 %	≥ 52
Gras/sec en %	≥ 50
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1419
en kcal	342
Matières grasses	28
Dont AGS en g	20
Glucides en g	1,5
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	21
Sel en g	2,6
Sodium en g	1,04
Calcium en mg	550
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.**