

Une solution adaptée à vos usages

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



Fromage à pâte pressée non cuite



Lait pasteurisé



Vache



Affinage 30 à 60 jours minimum

Conformément à la réglementation en vigueur

La fabrication d'une fourme de Cantal nécessite en moyenne 400 L de lait de vache. Son affinage a lieu dans des caves fraîches, humides et sombres. Le célèbre fromage auvergnat se reconnaît par son style et sa douceur. Ce fromage d'exception a su développer au fil du temps, des arômes particulièrement doux et lactiques. Ses fonctionnalités et son goût 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

Une croûte fine, lisse et blanche voire grisée. Une pâte de couleur ivoire à jaune selon l'affinage.

Texture

Une pâte souple, fondante en bouche et granuleuse.

Goût

Un goût lactique doux et beurré, légèrement acidulé.

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 %	≥ 57
Gras/sec en %	≥ 45
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1544
en kcal	372
Matières grasses	30
Dont AGS en g	21
Glucides en g	1,5
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	24
Sel en g	1,90
Sodium en g	0,76
Calcium en mg	760
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.**