

Une solution adaptée à vos usages

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



Comté Fondu



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 bleus 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

Comté, Eau, Amidons modifiés, Beurre, Sel de fonte, Gélifiant.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Blanc crème.

Texture

Ferme.

Goût

Comté.

Découpes

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

Découpes standards

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 %	56+/-2
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques	
en kJ	1384
en kcal	333
Matières grasses	25
Dont AGS en g	16
Glucides en g	9
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	18
Sel en g	1,8
Sodium en g	0,72

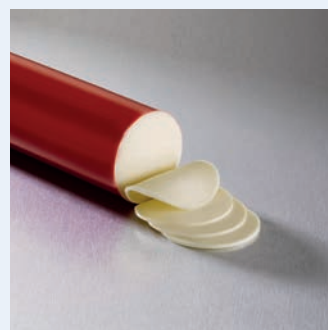
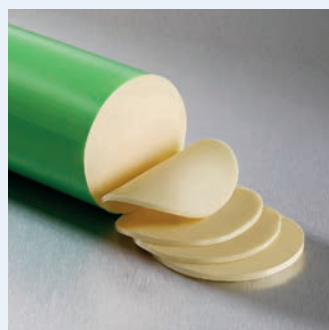
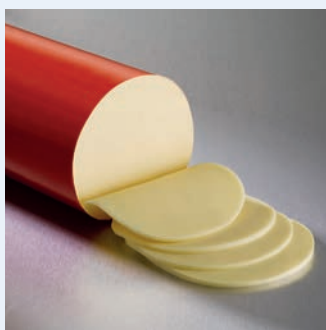
Gamme « les Fondus »

Découvrez tous les fromages fondus de la gamme :

Emmental fondu, Comté fondu, Fromage fondu, Fromage fondu au Chèvre, Fromage fondu thermo-résistant, Raclette fondue, Raclette fondue sans sel de fonte, Emmental fondu sans sel de fonte.

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.**