

Une solution adaptée à vos usages

Existe en Emmental Français Fonctionnel, en Affinage de Tradition et en IGP Label Rouge



Fromage à pâte pressée cuite



Lait pasteurisé



Vache



Affinage sous film 42 jours minimum

L'emmental est le fromage Français le plus apprécié et le plus utilisé en cuisine. Notre Emmental est doux et équilibré; il est naturellement riche en calcium et pauvre en sel. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Ingrédients

Lait de vache bio pasteurisé (origine France), sel, ferments lactiques, coagulant.

> Convient aux végétariens

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Couleur jaune mat.

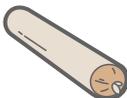
Texture

Pâte jaune mat, souple et élastique.

Goût

Doux, aromatique, au goût de noix.

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 %	≥ 60 à ≥ 64
Gras/sec en %	≥ 45
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1600
en kcal	385
Matières grasses	29
Dont AGS en g	19
Glucides en g	0,1
Dont sucres en g	0,1
Protéines en g	28
Sel en g	0,5
Sodium en g	0,2
Calcium en mg	1000
Valeur nutritionnelle de référence: 800 mg	

Gamme « les Labellisés »

Découvrez tous les fromages labellisés de la gamme :

Emmental IGP Label Rouge, Emmental Français Bio, 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.