



Une solution adaptée à vos usages

Produit conforme au cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée de L'Emmental.



Fromage à pâte pressée cuite



Lait cru (inf. à 40°C)



Vache



Affinage 12 semaines minimum

Conformément à la réglementation en vigueur

Cet Emmental bénéficie d'une double protection : IGP (Indication Géographique Protégée) et Label Rouge. Le Label Rouge garantit un goût plus fruité dû à sa fabrication au lait cru provenant de vaches nourries exclusivement à l'herbe et au foin ; et des qualités gustatives mises en valeur par un long affinage de 12 semaines minimum. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Ingrédients

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

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Croûte naturelle, brunâtre, grenée en surface.

Texture

Pâte jaune, ferme et souple parsemée de quelques trous appelés «oeil».

Goût

Arômes fruités, torrifiés, floraux, forte salinité.

Découpes

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

✓ Découpes standards

Emmental Français IGP

Label Rouge



SODIAAL
FROMAGES SOLUTIONS

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 %	≥ 62
Gras/sec en %	≥ 45
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1643
en kcal	396
Matières grasses	32
Dont AGS en g	20
Glucides en g	0,5
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	27
Sel en g	0,75 (râpé) 0,35 (autres découpes)
Sodium en g	0,3 (râpé) 0,14 (autres découpes)
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, 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.**