

Fromage fondu

Thermo-résistant

SODIAAL
FROMAGES SOLUTIONS

Une solution adaptée à vos usages

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



Fromage 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 bleu 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

Fromages (dont 50% d'Emmental), eau, beurre, poudre de lactosérum, protéines de lait, sels de fonte, sel de cuisine, gélifiants.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Blanc à crème.

Texture

Ferme.

Goût

Fromage.

Découpes

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

Découpes standards

Fromage fondu

Thermo-résistant

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 %	56+/-2
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1276
en kcal	307
Matières grasses	23
Dont AGS en g	15
Glucides en g	7
Dont sucres en g	7
Protéines en g	18
Sel en g	3.3
Sodium en g	1,32

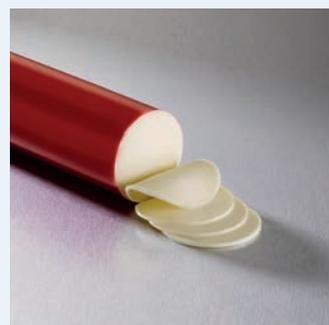
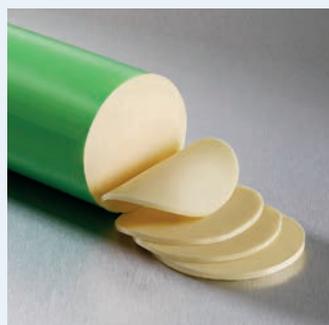
Gamme « les Fondus »

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.**