

Une solution adaptée à vos usages

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



Fromage à pâte persillée

Lait pasteurisé

Vache

Affinage 28 jours minimum
Conformément à la réglementation en vigueur

Un affinage en tunnel lui laissera le temps de développer ses arômes à la fois subtils et intenses. Des conditions de température et d'humidité permettront d'obtenir une pâte à la texture particulièrement onctueuse. Ses arômes délicats sauront agrémenter à merveille de nombreux plats, comme des tartes, des gratins où encore pour réaliser des sauces crémeuses. 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 de couleur gris clair présentant des moisissures blanches ainsi que des reflets bleutés. Une pâte couleur crème avec un persillage régulièrement réparti de couleur bleu à vert.

Texture

Souple et onctueuse.

Goût

Un goût typé et fruité, accentué par une combinaison de saveurs fine et parfumée avec une pointe de sel.

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 %	≥ 50
Gras/sec en %	≥ 50
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1402
en kcal	338
Matières grasses	28
Dont AGS en g	20
Glucides en g	1,5
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	20
Sel en g	2,10
Sodium en g	0,84
Calcium en mg	500
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.**