

Une solution adaptée à vos usages



Fromage à pâte persillée



Lait pasteurisé



Vache



Affinage 15 à 18 jours

Un fromage à pâte persillée doux et onctueux, facile à trancher et à découper selon votre recette. Dans des sandwiches, en burgers, dans des plats cuisinés ou encore pour confectionner des sauces crémeuses, ce fromage répond à différents usages. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Ingrédients

Lait pasteurisé de vache (origine France); sel ; enzymes coagulants ; ferments lactiques.

> Convient aux végétariens

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Pâte de couleur blanche, persillage bien réparti, sans excès.

Texture

Souple et onctueux.

Goût

Un bon goût de bleu doux, pas piquant ni trop salé.

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 %	≥ 45
Gras/sec en %	≥ 50
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1311
en kcal	316
Matières grasses	26
Dont AGS en g	18
Glucides en g	1,5
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	19
Sel en g	2
Sodium en g	0,80
Calcium en mg	468
Valeur nutritionnelle de référence: 800 mg	

Gamme « les Classiques* »

Découvrez tous les fromages classiques* de la gamme :

Emmental Bio, Emmental Français Fonctionnel, Emmental Français Affinage de Tradition, Raclette, Brie, Fromage frais de Brebis, Fromage Bleu, Fromage à pâte dure.



**Pour en savoir plus sur ce fromage ou pour des solutions sur-mesure,
contactez le service commercial.**