

Une solution adaptée à vos usages



Fromage à pâte molle au lait de brebis



Lait pasteurisé



Brebis



Affinage 3 à 8 jours minimum

Un fromage type « Feta », frais en bouche, idéal pour des salades ou des sandwiches, il apportera à vos recettes un bon goût et de la légèreté. Il est aussi très apprécié pour sa praticité (choix des découpes) et son conditionnement qui permet de garder toute la fraîcheur du produit. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Ingrédients

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

> Convient aux végétariens

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Croûtage propre de couleur blanche sans moisissures. Une pâte de couleur blanche, peu persillée.

Texture

Ferme et non friable.

Goût

Lactique, légèrement 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 %	≥ 50
Gras/sec en %	≥ 48
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1382
en kcal	333
Matières grasses	27
Dont AGS en g	20
Glucides en g	1,5
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	21
Sel en g	2
Sodium en g	0,8
Calcium en mg	318
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.**