

## Une solution adaptée à vos usages

Existe en râpés, copeaux et meule



**Fromage à pâte dure**



**Lait pasteurisé**



**Vache**



**Affinage 6 mois minimum**

Un fromage avec du caractère, un goût prononcé et une texture granuleuse. En topping sur des préparations culinaires, dans des salades en copeaux où encore dans une sauce fromagère, ce fromage vous apportera la solution à vos besoins. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

### Ingrédients

**Lait** pasteurisé de vache (origine France); ferments lactiques ; sel ; présure.

**À conserver au frais à +8°C maximum**

### Caractéristiques organoleptiques

**Aspect**

Croûte sèche et évolutive en fonction de la durée d'affinage: jaune pâle à légèrement orangée.

**Texture**

Pâte ferme et granuleuse.

**Goût**

Franc, typique et parfumé.

### 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 %	≥ 61
Gras/sec en %	≥ 40
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ en kcal	1535 369
Matières grasses Dont AGS en g	27 19
Glucides en g Dont sucres en g	1,5 0,5
Protéines en g	30
Sel en g Sodium en g	1,5 0,60
Calcium en mg Valeur nutritionnelle de référence: 800 mg	1165

## 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.**