

## Une solution adaptée à vos usages

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



**Fromage à pâte pressée cuite**



**Lait cru** (Inf. à 40°C)



**Vache**



**Affinage 120 jours minimum**

*Conformément à la réglementation en vigueur*

Le Gruyère de France est issu des prairies de Savoie et de Franche-Comté. C'est un savoureux fromage au lait cru, gage de précieuses qualités nutritives. Sa pâte blonde offre une texture fondante aux arômes subtils. On le reconnaît à ses petits trous de la taille d'un petit pois à celle d'une cerise. Fromage réalisé selon un savoir faire ancestral qui lui donne un caractère authentique. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

### Ingrédients

**Lait** de vache (origine France), sel, ferments lactiques, pré-sure.

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

### Caractéristiques organoleptiques

#### Aspect

Croûte grenée, de couleur jaune dorée à brun et pâte de couleur ivoire à jaune pâle.

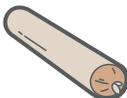
#### Texture

Pâte ferme, légèrement grasse, présentant des ouvertures de dimension allant de la grosseur d'un pois à celle d'une cerise.

#### Goût

Franc et délicat aux notes aromatiques fraîches et légèrement sucrées.

### Découpes

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

✓ Découpes standards

## 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 %	≥ 62
Gras/sec en %	≥47 à ≤52
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1680
en kcal	405
Matières grasses	33
Dont AGS en g	21
Glucides en g	0,5
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	27
Sel en g	0,8
Sodium en g	0,32
Calcium en mg	880
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.**