

Une solution adaptée à vos usages



-  **Fromage à pâte pressée non cuite**
-  **Lait pasteurisé**
-  **Vache**
-  **Affinage 8 semaines minimum**

Notre raclette origine France offre un goût typé et une texture onctueuse qui apportera encore plus de gourmandise à vos réalisations. Ses fonctionnalités à chaud seront un gage de réussite pour la confection de vos recettes.

Ingrédients

Lait de vache (origine France), sel, ferments lactiques, coagulant, conservateur de surface : natamycine.

> Convient aux végétariens

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Pâte de couleur homogène et croûte morgée.



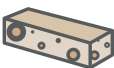


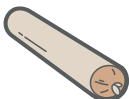
Texture

Pâte souple à froid, quelques ouvertures acceptées et texture onctueuse à chaud.

Goût

Franc, sans défauts.

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 %	≥ 53
Gras/sec en %	≥ 48
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1410
en kcal	340
Matières grasses	28
Dont AGS en g	18
Glucides en g	0,5
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	22
Sel en g	1,7
Sodium en g	0,68
Calcium en mg	600
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.**