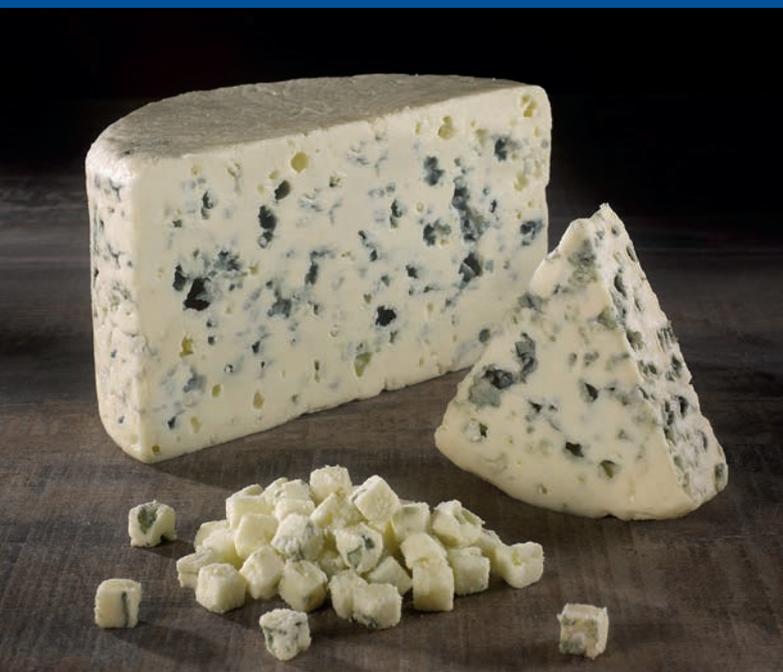


## Une solution adaptée à vos usages

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



**Fromage à pâte persillée**



**Lait cru** (inf. à 40°C)



**Brebis**



**Affinage 90 jours minimum**

*Conformément à la réglementation en vigueur*

Le Roquefort doit sa réputation à deux choses : la grande qualité de son lait cru de brebis, qui nous offre un goût inimitable de bleu soutenu et présent en bouche. Mais c'est aussi son persillage bleu qui fait sa particularité. Il peut être utilisé dans différentes préparations culinaires: des sauces crémeuses, sur des pâtes, en quiche, en salades ou dans un sandwich. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

### Ingrédients

**Lait** cru de brebis (origine France); sel ; présure ; ferments lactiques.

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

### Caractéristiques organoleptiques

#### Aspect

Croûte naturelle et fine. Pâte ivoire et parsemée d'ouvertures bleues.

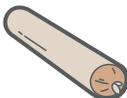
#### Texture

Une pâte onctueuse et souple.

#### Goût

Un goût franc et crémeux, sans amertume ni acidité. Un bon goût de bleu soutenu.

### 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 %	≥ 55
Gras/sec en %	≥ 52
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1524
en kcal	368
Matières grasses	32
Dont AGS en g	24
Glucides en g	1
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	19
Sel en g	3,2
Sodium en g	1,28
Calcium en mg	600
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.**