

Une solution adaptée à vos usages

Des solutions standards qui peuvent être adaptées sur-mesure à vos besoins



Fromage fondu à l'Emmental



Lait pasteurisé

Nos solutions de fromages fondus ont des textures crémeuses et homogènes spécialement conçues pour répondre à vos besoins et usages. Elles sont couramment utilisées pour la réalisation de sauces fromagères, de plats cuisinés, de soupes, de garnitures et de fourrages. Leurs fonctionnalités et leurs goûts seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Des solutions sur-mesure : aspect, goût, consistance et texture sont modifiables afin de répondre à votre demande.

Ingrédients

Eau, Emmental (30% minimum des matières mise en œuvre), beurre, sel de cuisine, épaississant.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Blanc crème.

Texture

Fluide.

Goût

Emmental.

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 %	≥ 25 et ≤ 28
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques	
en kJ	765
en kcal	185
Matières grasses	17
Dont AGS en g	11
Glucides en g	0,5
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	8
Sel en g	1,7
Sodium en g	0,68

Gamme « les Fondus »

Découvrez tous les fromages fondus de la gamme :

Spécialité fromagère à l'Emmental, Roquefort fondu, Crème de Reblochon fondu, Gruyère fondu sans sel de fonte, Spécialité sauce fromagère sauce Reblochon, Raclette fondue, Spécialité sauce fromagère sauce Raclette, Comté fondu, Gruyère fondu, Cream Cheese.



Pour en savoir plus sur ce fromage ou pour des solutions sur-mesure, contactez le service commercial.