

Une solution adaptée à vos usages

Produit conforme au cahier des charges de l'appellation d'origine «Saint-Nectaire»



Fromage à pâte pressée non cuite



Lait pasteurisé



Vache



Affinage 28 jours minimum

Conformément à la réglementation en vigueur

Fabriqué en laiterie, il offre des qualités gustatives constantes. Sa croûte est plus fine, plus humide et sa couleur tend plus vers le rose-orangé. Son affinage en cave lui procure une pâte à la texture particulièrement onctueuse et agréable en bouche. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Ingrédients

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

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Le fromage présente un croustage, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé.

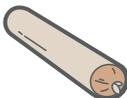
Texture

Une pâte souple et onctueuse.

Goût

Une pâte fondante en bouche et qui présente une saveur douce, des arômes lactés, avec parfois une légère saveur acidulée et une note de noisette fraîche.

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 %	≥ 50
Gras/sec en %	≥ 45
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1390
en kcal	335
Matières grasses	27
Dont AGS en g	19
Glucides en g	1
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	22
Sel en g	1,70
Sodium en g	0,68
Calcium en mg	520
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.**