

## Une solution adaptée à vos usages

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



**Comté fondu**



**Produit 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

Comté (50% minimum des matières mises en œuvre), eau, sel de fonte, arôme naturel, sel de cuisine.

À conserver au frais à +8°C maximum

### Caractéristiques organoleptiques

**Aspect**

Crème homogène.

**Texture**

Pâteux.

**Goût**

Comté.

### 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 %	≥ 40
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques	
en kJ	1012
en kcal	244
Matières grasses	20
Dont AGS en g	13
Glucides en g	0,5
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	16
Sel en g	2,5
Sodium en g	1

## 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.**