Beaufort AOP

SODIAAL FROMAGES Ingrédients

Une solution adaptée à vos usages

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

Fromage à pâte pressée cuite

Lait cru (inf. à 40°C)

Vache Tarine et Abondance

Affinage 5 mois minimum

Conformément à la réglementation en vigueur

A la fois fruité et floral, le Beaufort développe une richesse d'arômes subtils. Cinq mois d'affinage en cave sont nécessaire pour lui permettre d'affirmer tout son caractère. Ses fonctionnalités, son goût et les découpes spécifiques adaptées à vos besoins viendront sublimer vos recettes.

Ingrédients

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

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect
Croûte frottée, morgée, couleur jaune à brune.

Texture
Couleur homogène, pâte souple et onctueuse pouvant présenter quelques fines rainures horizontales et quelques petites ouvertures.

Goût
Typé sans pour autant être fort, palette d'arômes subtils : fruités et floraux.

Présentations

MEULES / BLOCS	RÂPÉS	LONGES	CUBES COSSETTES	TRANCHES	BOYAUX/OUTRES
✓	✓		⚙		✓

✓ Présentations standards ⚙ Présentations sur demande

Beaufort AOP

SODIAAL FROMAGES Ingrédients

Vos usages

Topping
Pizza • Plâts cuisinés
Crackers • Lasagnes

Tranchage
Sandwich • Burgers
Cordon bleu • Croque-monsieur

Assemblage
Plâts cuisinés
Salades • Sandwich
Burgers • Croque-monsieur

Mixing
Sauces • Soupes
Garnitures

Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total en %	≥ 61
Gras/ sec en %	≥ 48
Critères nutritionnels	**Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit**
Valeur énergétiques en KJ En Kcal	 1626 392
Matières grasses dont AGS en g	32 21
Glucides en g dont sucres en g	< 0,5 < 0,5
Protéines en g	26
Sel en g Sodium en g	0,8 0,32
Calcium en mg *Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	850 *Soit 106% des VNR*

Gamme « les Labellisés »

Découvrez tous les fromages labellisés de la gamme :
Emmental Français Est-Central IGP Grand Cru Label Rouge, Gruyère IGP France, Cantal AOP, Tomme des Pyrénées IGP, Ossau-Iraty AOP, Bleu d'Avergne 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.