

## Une solution adaptée à vos usages

Produit conforme au cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée de L'Emmental et du cahier des charges Label rouge



- Fromage à pâte pressée cuite**
- Lait pasteurisé** (inf. à 40°C)
- Vache**
- Affinage 12 semaines minimum**  
*Conformément à la réglementation en vigueur*

Cet Emmental bénéficie d'une double protection : IGP (Indication Géographique Protégée) et Label Rouge. Le Label Rouge garantit un goût plus fruité dû à sa fabrication au lait cru provenant de vaches nourries exclusivement à l'herbe et au foin ; et des qualités gustatives mises en valeur par un long affinage de 12 semaines minimum. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

### Ingrédients

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

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

### Caractéristiques organoleptiques

**Aspect**  
 Croûte naturelle, brunâtre, grenée en surface.

**Texture**  
 Pâte jaune, ferme et souple parsemée de quelques trous appelés «œil».

**Goût**  
 Arômes fruités, torréfiés, floraux, forte salinité.

### Présentations

MEULES / BLOCS	RÂPÉS	LONGES	CUBES COSSETTES	TRANCHES	BOYAUX/OUTRES

Présentations standards

Présentations sur demande



## 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 %	≥ 62
Gras/ sec en %	≥ 45
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit
Valeur énergétiques en KJ	1697
En Kcal	409
Matières grasses dont AGS en g	33 21
Glucides en g dont sucres en g	< 0,5 < 0,5
Protéines en g	28
Sel en g	0,85 (râpé) 0,5 (autres découpes)
Sodium en g	0,35 (râpé) 0,20 (autres découpes)
*Calcium en mg	1000
Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	Soit 125% 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'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.**