Gruyère IGP France

SODIAAL FROMAGES Ingrédients

Une solution adaptée à vos usages

Produit conforme au cahier des charges d'indication géographique protégée «Gruyère».

Fromage à pâte pressée cuite

Lait cru (Inf. à 40°C)

Vache

Affinage 120 jours minimum

Conformément à la réglementation en vigueur

Le Gruyère France est issu des prairies de Savoie et de Franche-Comté. C'est un savoureux fromage au lait cru, gage de précieuses qualités nutritives. Sa pâte blonde offre une texture fondante aux arômes subtils. On le reconnaît à ses petits trous de la taille d'un petit pois à celle d'une cerise. Fromage réalisé selon un savoir faire ancestral qui lui donne un caractère authentique. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Ingrédients

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

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect
Croûte grenée, de couleur jaune dorée à brun et pâte de couleur ivoire à jaune pâle.

Texture
Pâte ferme, légèrement grasse, présentant des ouvertures de dimension allant de la grosseur d'un pois à celle d'une cerise.

Goût
Franc et délicat aux notes aromatiques fraîches et légèrement sucrées.

Présentations

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

✓ Présentations standards ⚙ Présentations sur demande

Gruyère IGP France

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 %	≥ 62
Gras/ sec en %	≥ 47 à ≤ 52
Critères nutritionnels	**Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit**
Valeur énergétiques en KJ En Kcal	 1643 396
Matières grasses dont AGS en g	32 21
Glucides en g dont sucres en g	< 0,5 < 0,5
Protéines en g	27
Sel en g Sodium en g	0,7 0,32
Calcium en mg *Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	880 *Soit 110% 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.