

Une solution adaptée à vos usages



 **Fromage à pâte pressée non cuite**

 **Lait pasteurisé**

 **Vache**

 **Affinage 8 semaines minimum**

Notre raclette origine France offre un goût typé et une texture onctueuse qui apportera encore plus de gourmandise à vos réalisations. Ses fonctionnalités à chaud seront un gage de réussite pour la confection de vos recettes.

Ingrédients

Lait, de vache (origine France), sel, ferments lactiques, coagulant, conservateur de surface : natamycine.

> Convient aux végétariens

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Pâte de couleur homogène et croûte morgée.



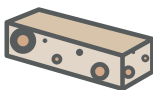


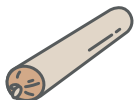
Texture

Pâte souple à froid, quelques ouvertures acceptées et texture onctueuse à chaud.

Goût

Franc, sans défauts.

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 %	≥ 53
Gras/ sec en %	≥ 48
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit
Valeur énergétiques en KJ	1410
En Kcal	340
Matières grasses dont AGS en g	28 18
Glucides en g dont sucres en g	<0.5 g <0.5 g
Protéines en g	22
Sel en g Sodium en g	1,7 0,68
Calcium en mg	600
Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	soit 75% des VNR

Gamme « les Classiques* »

Découvrez tous les fromages classiques* de la gamme :

Emmental Bio, Emmental Français Fonctionnel, Emmental Français Affinage de Tradition, Raclette, Brie, Fromage frais de Brebis, Fromage Bleu, Fromage à pâte dure.



Pour en savoir plus sur ce fromage ou pour des solutions sur-mesure, contactez le service commercial.

**Fromages dit de «Commodités»*