

## Une solution adaptée à vos usages



**Fromage à pâte molle, croûte fleurie**



**Lait pasteurisé**



**Vache**



**Affinage 9 à 12 jours**

Sous sa délicate croûte blanche découvrez toute l'onctuosité d'un fromage au cœur crémeux. Sa texture à la fois crémeuse ferme et souple vous permettra d'associer ce fromage à différentes préparations culinaires: en tranches pour vos sandwiches, burgers ou plats préparés ou à cuisiner en sauce. Ses fonctionnalités à froid comme à chaud seront un gage de réussite pour la confection de vos recettes

### Ingrédients

**Lait**, pasteurisé de vache (origine France); sel ; enzymes coagulants ; ferments lactiques.

> Convient aux végétariens

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

### Caractéristiques organoleptiques

#### Aspect

Croûte fine recouverte de pénicillium blanc. Pâte couleur crème avec peu d'ouvertures.



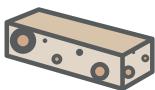
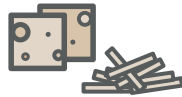

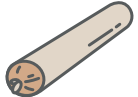

#### Texture

Pâte souple à froid et texture onctueuse et fondante 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 %	≥ 51
Gras/ sec en %	≥ 60
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit
Valeur énergétiques en KJ	1499
En Kcal	362
Matières grasses dont AGS en g	32 22
Glucides en g dont sucres en g	1,5 0,5
Protéines en g	17
Sel en g Sodium en g	1,50 0,60
Calcium en mg Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	367

## 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»*