



## Une solution adaptée à vos usages

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



**Fromage à pâte pressée non cuite**



**Lait pasteurisé**



**Vache**



**Affinage 30 à 60 jours minimum**

*Conformément à la réglementation en vigueur*

La fabrication d'une fourme de Cantal nécessite en moyenne 400 L de lait de vache. Son affinage a lieu dans des caves fraîches, humides et sombres. Le célèbre fromage auvergnat se reconnaît par son style et sa douceur. Ce fromage d'exception a su développer au fil du temps, des arômes particulièrement doux et lactiques. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

### Ingrédients

**Lait**, pasteurisé de vache (Origine France); sel ; présure ; ferments lactiques.

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

### Caractéristiques organoleptiques

#### Aspect

Une croûte fine, lisse et blanche voire grisée. Une pâte de couleur ivoire à jaune selon l'affinage.

#### Texture

Une pâte souple, fondante en bouche et granuleuse.

#### Goût

Un goût lactique doux et beurré, légèrement acidulé.

### 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 %	≥ 57
Gras/ sec en %	≥ 45
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit
Valeur énergétiques en KJ	1544
En Kcal	372
Matières grasses dont AGS en g	30 21
Glucides en g dont sucres en g	1,5 0,5
Protéines en g	24
Sel en g	1,90
Sodium en g	0,76
Calcium en mg	760
Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	

## Gamme « les Labellisés »

Découvrez tous les fromages labellisés de la gamme :

Emmental IGP Label Rouge, Gruyère IGP, 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.**