

Une solution adaptée à vos usages

Des solutions standards qui peuvent être adaptées sur-mesure à vos besoins



Comté Fondu



Produit pasteurisé

Nos solutions de fromages fondus en boyaux ont des textures fermes et homogènes spécialement conçues pour répondre à vos besoins et usages. Elles sont couramment utilisées pour la réalisation de sandwichs, burgers, cordons bleu ou croque-monsieur. Leurs fonctionnalités et leurs goûts seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Des solutions sur-mesure : aspect, goût, consistance et texture sont modifiables afin de répondre à votre demande.

Ingrédients

Comté, Eau, Amidons modifiés, Beurre, Sel de fonte, Gélifiant.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Blanc crème.

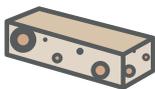
Texture

Ferme.

Goût

Comté.

Présentations

MEULES / BLOCS	RÂPÉS	LONGES	CUBES COSSETTES	TRANCHES	BOYAUX/OUTRES
					
					

 Présentations standards

Comté Fondu

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 %	56+/-2
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit
Valeur énergétiques en KJ	1384
En Kcal	333
Matières grasses dont AGS en g	25 16
Glucides en g dont sucres en g	9 0,5
Protéines en g	18
Sel en g	1,8
Sodium en g	0,72

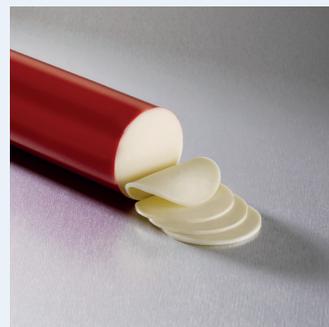
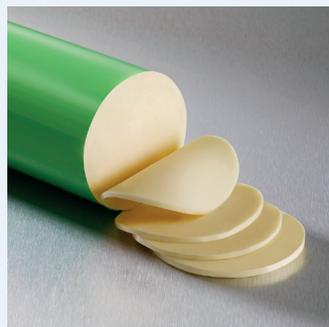
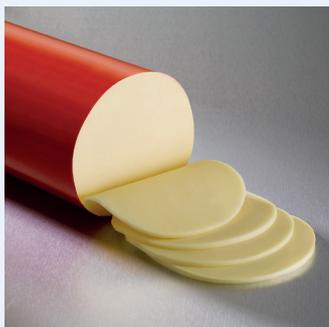
Gamme « les Fondus »

Découvrez tous les fromages fondus de la gamme ::

Fromage fondu d'Emmental, Fromage fondu au Comté, Fromage fondu, Fromage fondu au Chèvre, Fromage fondu thermo-résistant.

Formats: Diam. 35, 60, 75, 85... et 85x85 – 110x110 – 45x130

+ Recettes à la demande...



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