

Une solution adaptée à vos usages

Existe en Emmental Français Fonctionnel, en Bio et en IGP Label Rouge



Fromage à pâte pressée cuite



Lait thermisé

(inf. à la température de pasteurisation)



Vache



Affinage 49 jours minimum

Grâce à l'expérience de nos maîtres fromagers, nous fabriquons des meules au lait de vaches françaises, affinées selon la méthode traditionnelle. Cette méthode demande une exposition des meules à l'air libre pendant une période minimale de 4 semaines afin d'obtenir une production de croûte et un extrait sec minimum de 62%. 7 semaines passées en caves intégrant des soins et des retournements sont nécessaires à la maturation des arômes et des saveurs ainsi que pour atteindre la qualité optimale au moment de la dégustation. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Ingrédients

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

> Convient aux végétariens

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Couleur ivoire à jaune pâle.

Texture

Pâte ferme mais souple.

Goût

Franc, caractéristique sans défauts.

Découpes

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

✓ Découpes standards

Emmental Français

Affinage De Tradition

SODIAAL
FROMAGES SOLUTIONS

Vos usages



Topping

Pizza • Plats cuisinés
Crackers • Lasagnes



Tranchage

Sandwich • Burger • Cordon bleu
Croque-monsieur



Assemblage

Plats cuisinés
Salade • Sandwich
Burger • Croque-monsieur



Mixing

Sauces • Soupes
Garnitures

Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total en %	≥ 62
Gras/sec en %	≥ 45
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1586
en kcal	382
Matières grasses Dont AGS en g	30 20
Glucides en g Dont sucres en g	0,5 0,5
Protéines en g	28
Sel en g	0,7 (Râpé) 0,5 (Autres découpes)
Sodium en g	0,28 (Râpé) 0,2 (Autres découpes)
Calcium en mg	1000
Valeur nutritionnelle de référence: 800 mg	

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»