

Emmental Français

Fonctionnel (de 12 à 110kg)

SODIAAL
FROMAGES SOLUTIONS

Une solution adaptée à vos usages

Existe en affinage de tradition, en Bio et en IGP Label Rouge



Fromage à pâte pressée cuite



Lait pasteurisé



Vache



Affinage 42 jours minimum

L'emmental est le fromage Français le plus apprécié et le plus utilisé en cuisine. Notre Emmental est doux et équilibré; il est naturellement riche en calcium et pauvre en sel. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Ingrédients

Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, ferments, 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

Fonctionnel (de 12 à 110kg)

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 %	≥ 60
Gras/sec en %	≥ 45
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1532
en kcal	369
Matières grasses	29
Dont AGS en g	19
Glucides en g	0,5
Dont sucres en g	0,5
Protéines en g	27
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»