

Une solution adaptée à vos usages



 **Fromage à pâte pressée non cuite**

 **Lait pasteurisé**

 **Vache**

Idéal en topping ou mixing pour vos recettes de : pizza, plats cuisinés, lasagnes, sauces, soupes, garnitures. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Ingrédients

Lait, de vache (origine France) pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant, anti-agglomérant : amidon de pomme de terre (2% maximum).

> Convient aux végétariens

À conserver au frais à +8°C maximum



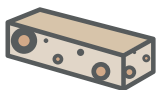


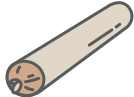

Caractéristiques organoleptiques

Aspect
Couleur ivoire.

Texture
Brins souples.

Goût
Franc, fruité, sans défauts.

Présentations

MEULES / BLOCS	RÂPÉS	LONGES	CUBES COSSETTES	TRANCHES	BOYAUX/OUTRES
					
					

 Présentations standards

 Présentations sur demande

Fromage Râpé

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 %	≥ 57,5
Gras/ sec en %	≥ 45
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit
Valeur énergétiques en KJ	1495
En Kcal	360
Matières grasses dont AGS en g	28 18
Glucides en g dont sucres en g	1 0,5
Protéines en g	26
Sel en g Sodium en g	0,7 0,28
Calcium en mg	900
Valeurs nutritionnelles 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»*