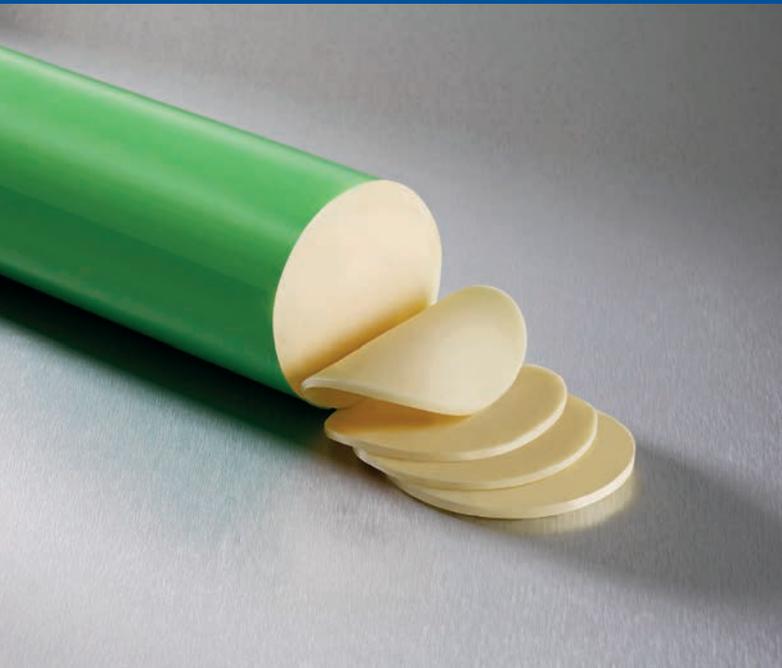


## Une solution adaptée à vos usages

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



**Fromage fondu**



**Lait 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 sandwiches, 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

Fromages, beurre, amidon modifié, eau, protéines de lait, xylose, sels de fonte, gélifiant, sel de cuisine.

À conserver au frais à +8°C maximum

### Caractéristiques organoleptiques

**Aspect**

Blanc et/ou orangé.

**Texture**

Ferme.

**Goût**

Fromage.

### Découpes

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

Découpes standards

# Fromage fondu

## 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 %	56+/-2
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit
Valeurs énergétiques en kJ	1327
en kcal	319
Matières grasses	23
Dont AGS en g	15
Glucides en g	11
Dont sucres en g	1,5
Protéines en g	17
Sel en g	1,7
Sodium en g	0,68

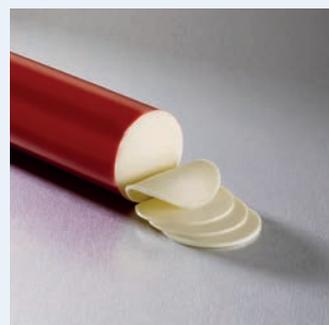
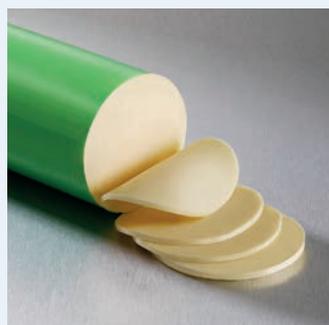
## Gamme « les Fondus »

Découvrez tous les fromages fondus de la gamme :

Emmental fondu, Comté fondu, Fromage fondu, Fromage fondu au Chèvre, Fromage fondu thermo-résistant, Raclette fondue, Raclette fondue sans sel de fonte, Emmental fondu sans sel de fonte.

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.**