

Une solution adaptée à vos usages

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



Fromage fondu au Chèvre



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 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

Fromage de Chèvre (50% minimum des matières mises en œuvre) et autres fromages, eau, protéines de lait de vache, amidon modifié, beurre, sel de fonte, gélifiant.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Couleur blanc à crème.

Texture

Pâte ferme.

Goût

Fromage de Chèvre.

Présentations

MEULES / BLOCS	RÂPÉS	LONGES	CUBES COSSETTES	TRANCHES	BOYAUX/OUTRES

Présentations standards

Fromage fondu au Chèvre

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 %	52+/-2
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit
Valeur énergétiques en KJ	1214
En Kcal	292
Matières grasses dont AGS en g	22 15
Glucides en g dont sucres en g	3,5 0,5
Protéines en g	20
Sel en g	2,5
Sodium en g	1

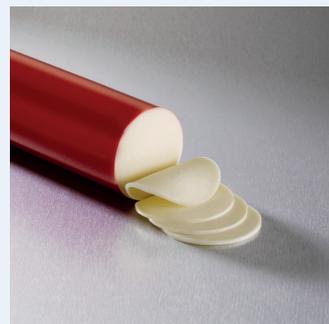
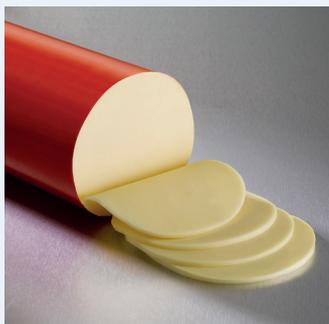
Gamme « les Fondus »

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.