Gruyère fondu sans sel de fonte

SODIAAL FROMAGES Ingrédients

Une solution adaptée à vos usages

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

Gruyère fondu

Produit pasteurisé

Nos solutions de fromages fondus ont des textures crémeuses et homogènes spécialement conçues pour répondre à vos beoins et usages. Elles sont couramment utilisées pour la réalisation de sauces fromagères, de plats cuisinés, de soupes, de garnitures et de fourrages. 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

Gruyère, eau, beurre, épaississant.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect
Crème à jaune pâle.

Texture
Fluide.

Goût
Gruyère.

Présentations

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

✔ Présentations standards

Gruyère fondu sans sel de fonte

SODIAAL FROMAGES Ingrédients

Vos usages

Topping
Pizza • Plâts cuisinés
Crackers • Lasagnes

Tranchage
Sandwich • Burgers
Cordon bleu • Croque-monsieur

Assemblage
Plâts cuisinés
Salades • Sandwich
Burgers • Croque-monsieur

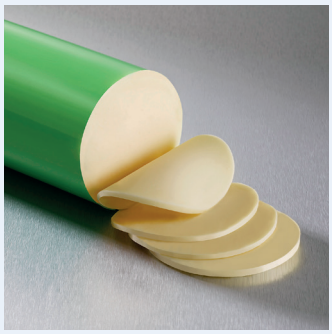
Mixing
Sauces • Soupes
Garnitures

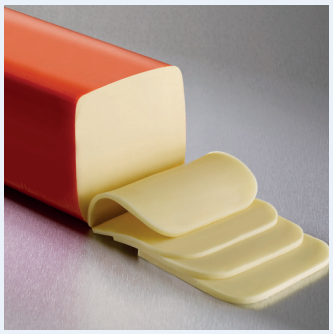
Valeurs nutritionnelles

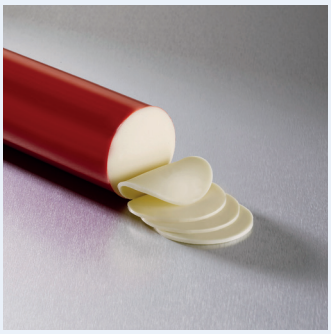
Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total en %	≥ 40
Critères nutritionnels	**Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit**
Valeur énergétiques en KJ En Kcal	 1109 268
Matières grasses dont AGS en g	24 16
Glucides en g dont sucres en g	0,5 0,5
Protéines en g	13
Sel en g Sodium en g	0,8 0,32

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.