

Raclette fondue

— Existe aussi sans sel de fonte

Une solution adaptée à vos usages

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



Raclette fondue



Produit pasteurisé

Nos solutions de fromages fondus ont des textures crémeuses et homogènes spécialement conçues pour répondre à vos besoins 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

Raclette, eau, beurre, avec ou sans sel de fonte.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

De couleur blanc-beige.

Texture

Pâteuse.

Goût

Typé raclette.

Présentations

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

Présentations standards

Raclette fondue

— Existe aussi sans sel de fonte

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 énergétique en KJ | 1012 |
| En Kcal | 244 |
| Matières grasses dont AGS en g | 20 13 |
| Glucides en g dont sucres en g | 0,5 0,5 |
| Protéines en g | 16 |
| Sel en g | 2,2 |
| Sodium en g | 0,88 |

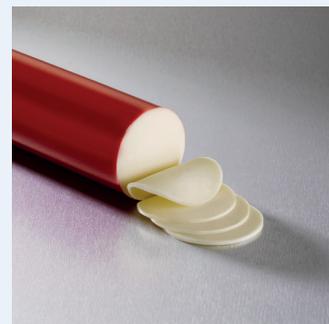
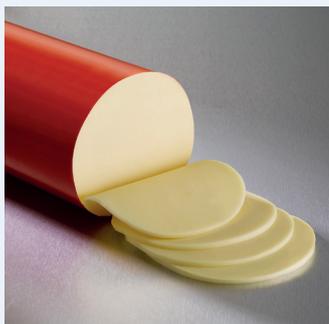
Gamme « les Fondus »

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.