Roquefort AOP

SODIAAL FROMAGES Ingrédients

Une solution adaptée à vos usages

Produit conforme au cahier des charges de l'appellation d'origine «Roquefort».

Fromage à pâte persillée

Lait cru (inf. à 40°C)

Brebis

Affinage 90 jours minimum

Conformément à la réglementation en vigueur

Le Roquefort doit sa réputation à deux choses : la grande qualité de son lait cru de brebis, qui nous offre un goût inimitable de bleu soutenu et présent en bouche. Mais c'est aussi son persillage bleu qui fait sa particularité. Il peut être utilisé dans différentes préparations culinaires: des sauces crémeuses, sur des pâtes, en quiche, en salades ou dans un sandwich. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Ingrédients

Lait, cru de brebis (origine France); sel ; présure ; ferments lactiques.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect
Croûte naturelle et fine. Pâte ivoire et parsemée d'ouvertures bleues.

Texture
Une pâte onctueuse et souple.

Goût
Un goût franc et crémeux, sans amertume ni acidité. Un bon goût de bleu soutenu.

Présentations

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

✓ Présentations standards

Présentations sur demande

Roquefort AOP

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 %	≥ 55
Gras/ sec en %	≥ 52
Critères nutritionnels	**Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit**
Valeur énergétiques en KJ En Kcal	 1524 400
Matières grasses dont AGS en g	32 24
Glucides en g dont sucres en g	1 0,5
Protéines en g	19
Sel en g Sodium en g	3,2 1,28
Calcium en mg Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	600

Gamme « les Labellisés »

Découvrez tous les fromages labellisés de la gamme :
Emmental IGP Label Rouge, Gruyère IGP, Cantal AOP, Tomme des Pyrénées IGP, Ossau-Iraty AOP, Bleu d'Avergne AOP, Fourme d'Ambert AOP, Saint-Nectaire AOP, Comté AOP, Roquefort AOP, Munster AOP, Brie de Meaux AOP, Beaufort AOP

Pour en savoir plus sur ce fromage ou pour des solutions sur-mesure, contactez le service commercial.