

Spécialité fromagère — sauce Raclette

Une solution adaptée à vos usages

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



Fromage fondu de Raclette



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

Eau, Raclette 39% (lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant, conservateur de surface, colorants de surface, crème, fromages (lait de vache, sel, ferments lactiques, coagulant), sels de fonte, amidon modifié, fécule de manioc, poivre..

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Couleur blanc à crème et présence de grains de poivre.

Texture

Pâteuse.

Goût

Raclette.

Présentations

MEULES / BLOCS	RÂPÉS	LONGES	CUBES COSSETTES	TRANCHES	BOYAUX/OUTRES

Présentations standards

Spécialité fromagère — sauce Raclette

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 %	33+/-2
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit
Valeur énergétiques en KJ	816
En Kcal	197
Matières grasses dont AGS en g	16 10
Glucides en g dont sucres en g	2,2 0,2
Protéines en g	11
Sel en g	2
Sodium en g	0,8

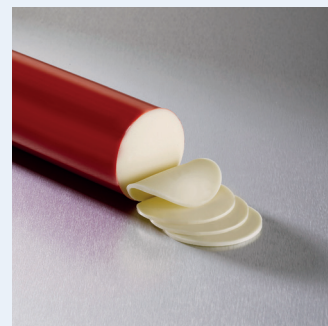
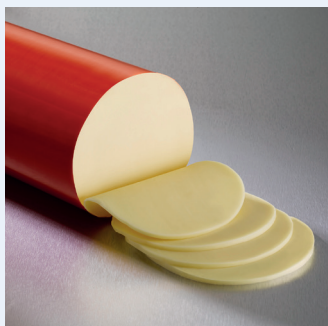
Gamme « les Fondus »

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.**