

Spécialité fromagère — sauce Reblochon

Une solution adaptée à vos usages

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



Fromage fondu au Reblochon



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

Reblochon, eau, beurre, poudre de lactosérum, sels de fonte, sel de cuisine..

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Crème beige.

Texture

Fluide / Pompable..

Goût

Typé Reblochon.

Présentations

MEULES / BLOCS	RÂPÉS	LONGES	CUBES COSSETTES	TRANCHES	BOYAUX/OUTRES

Spécialité fromagère — sauce Reblochon

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 %	34+/-2
Critères nutritionnels	Valeurs indicatives moyennes pour 100g de produit
Valeur énergétiques en KJ	870
En Kcal	210
Matières grasses dont AGS en g	18 12
Glucides en g dont sucres en g	2 2
Protéines en g	10
Sel en g	3
Sodium en g	1,2

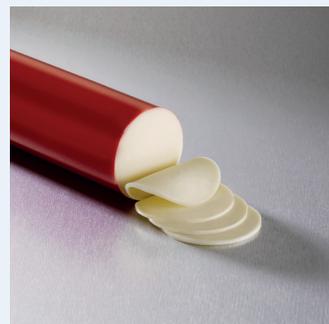
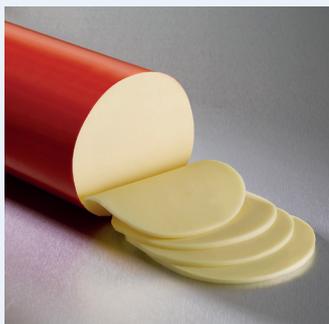
Gamme « les Fondus »

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.**