

Emmental Français fonctionnel

SODIAAL
FROMAGES
Ingrédients



 Fromage à pâte pressée cuite

 Lait pasteurisé

 Vache

 Affinage 42 jours minimum

L'emmental est le fromage Français le plus apprécié et le plus utilisé en cuisine. Notre Emmental est doux et équilibré ; il est naturellement riche en calcium et pauvre en sel. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Types de découpe

MEULES - BLOCS



RÂPÉS



LONGES



CUBES - COSSETTES



TRANCHES



BOYAUX - OUTRES



✓ Types de découpe standard

🔍 Types de découpe sur demande

✗ Types de découpe non disponibles

Ingrédients

Lait, pasteurisé de vache (origine France), sel, ferments, coagulant

> Convient aux végétariens

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Couleur ivoire à jaune pâle.

Texture

Pâte ferme mais souple.

Goût

Franc, caractéristique sans défaut.

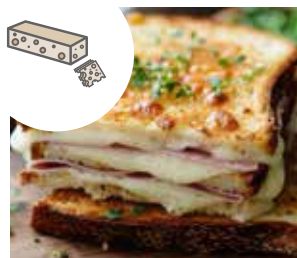
Emmental Français fonctionnel

Vos usages



Topping

Pizzas • Plats cuisinés
Crackers • Lasagnes



Tranchage

Sandwichs • Cordons bleus
Burgers • Croque-monsieur



Assemblage

Plats cuisinés
Salades • Sandwichs
Burgers • Croque-monsieur



Mixing

Sauces • Soupes
Garnitures

Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total	≥ 60 %
Gras/ sec	≥ 45 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 532 KJ 362 Kcal
Matières grasses dont AGS	29 g 19 g
Glucides dont sucres	< 0,5 g < 0,5 g
Protéines	27 g
Sel	0,7 g (Râpé) 0,5 g (Autres découpes)
Sodium	0,28 g (Râpé) 0,2 g (Autres découpes)
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	1000 g soit 125% des VNR*

Découvrez notre coopérative et tous les fromages classiques de la gamme



- Brie
- Emmental Français Fonctionnel
- Raclette
- Fromage Bleu
- Fromage Frais de Brebis
- Fromage Râpé

Besoin d'informations ? Contactez-nous : sf@sodiaal.fr | ☎ +33 (0)4 50 33 74 73

