



 Fromage à pâte pressée cuite

 Lait cru (inf. à 40°C)

 Vache Tarine et Abondance

 Affinage 5 mois minimum
Conformément à la réglementation en vigueur

A la fois fruité et floral, le Beaufort développe une richesse d'arômes subtils. Cinq mois d'affinage en cave sont nécessaire pour lui permettre d'affirmer tout son caractère. Ses fonctionnalités, son goût et les découpes spécifiques adaptées à vos besoins viendront sublimer 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, de vache (origine France), sel, ferments, présure.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Croûte frottée, morgée, couleur jaune à brune.

Texture

Couleur homogène, pâte souple et onctueuse pouvant présenter quelques fines rainures horizontales et quelques petites ouvertures.

Goût

Typé sans pour autant être fort, palette d'arômes subtils : fruités et floraux.

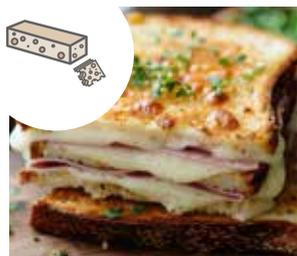


Vos usages



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	≥ 61 %
Gras/ sec	≥ 48 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 626 KJ 392 Kcal
Matières grasses dont AGS	32 g 21 g
Glucides dont sucres	< 0,5 g < 0,5 g
Protéines	26 g
Sel Sodium	0,80 g 0,32 g
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	850 mg Soit 106 % des VNR*

Découvrez notre coopérative et tous les fromages labellisés de la gamme



- Emmental IGP Label Rouge
- Gruyère IGP
- Cantal AOP,
- Tomme des Pyrénées IGP
- Ossau-Iraty AOP
- Bleu d'Auvergne AOP
- Fourme d'Ambert AOP
- Saint-Nectaire AOP
- Comté AOP
- Roquefort AOP
- Munster AOP
- Brie de Meaux AOP
- Beaufort AOP

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

