

Bleu d'Auvergne AOP



SODIAAL
FROMAGES
Ingrédients



- Fromage à pâte persillée
- Lait pasteurisé
- Vache
- Affinage 45 jours minimum
Conformément à la réglementation en vigueur

La tradition d'affinage de ce fromage est vieille de 150 années. Aujourd'hui, il se fabrique essentiellement dans le sud du Puy-de-Dôme et dans le nord du Cantal. Il a un bon goût prononcé de bleu avec une texture souple et fondante en bouche. Ses fonctionnalités, son goût et les découpes spécifiques adaptées à vos besoins seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Types de découpe

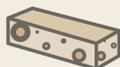
MEULES - BLOCS



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 ; présure ; ferments lactiques.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

La croûte du Bleu d'Auvergne ne présente pas une seule couleur uniforme. La pâte présente une couleur blanche à ivoire avec un persillage régulièrement réparti, de couleur bleu à vert.

Texture

La texture est **fondante, onctueuse et fine**.

Goût

Le goût est intense, typé, équilibré, avec des arômes de bleu, de sous-bois, voire de champignons.

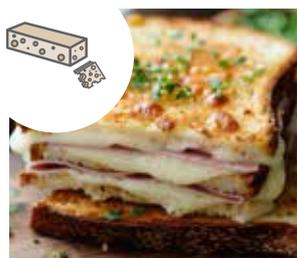


Vos usages



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	≥ 52 %
Gras/ sec	≥ 50 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 419 KJ 342 Kcal
Matières grasses dont AGS	28 g 20 g
Glucides dont sucres	1,5 g 0,5 g
Protéines	21 g
Sel Sodium	2,6 g 0,04 g
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	550 mg

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

