



 Fromage à pâte pressée non cuite

 Lait pasteurisé

 Vache

 Affinage 30 à 60 jours minimum
Conformément à la réglementation en vigueur

La fabrication d'une fourme de Cantal nécessite en moyenne 400 L de lait de vache. Son affinage a lieu dans des caves fraîches, humides et sombres. Le célèbre fromage auvergnat se reconnaît par son style et sa douceur. Ce fromage d'exception a su développer au fil du temps, des arômes particulièrement doux et lactiques. 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 ; présure ; ferments lactiques.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Une **croûte fine**, lisse et blanche voire grisée. Une pâte de couleur ivoire à jaune selon l'affinage.

Texture

Une pâte souple, fondante en bouche et granuleuse.

Goût

Un goût lactique doux et beurré, légèrement acidulé.

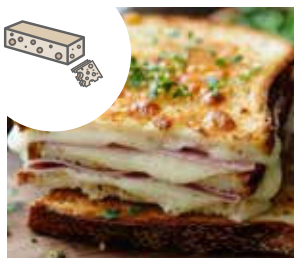


Vos usages



Topping

Pizzas • Plats cuisinés
Crackers • Lasagnes



Tranchage

Sandwichs • Cordons bleus
Burgers • Croque-monsieur



Assemblage

Plats cuisinés
Salades • Sandwichs
Burgers • Croque-monsieur



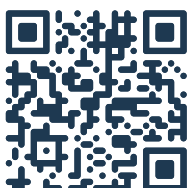
Mixing

Sauces • Soupes
Garnitures

Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total	≥ 57 %
Gras/ sec	≥ 45 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 544 KJ 372 Kcal
Matières grasses dont AGS	30 g 21 g
Glucides dont sucres	1,5 g 0,5 g
Protéines	24 g
Sel Sodium	1,90 g 0,76 g
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	760 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

