



 Fromage à pâte pressée cuite

 Lait cru (inf. à 40°C)

 Vache

 Affinage 120 jours minimum
Conformément à la réglementation en vigueur

Le Comté est le fromage AOP le plus consommé en France. Fromage très apprécié pour son goût fruité, sa texture ferme et fondante. Ses fonctionnalités, son goût et les a spécifiques adaptées à vos besoins viendront sublimer vos recettes.*
**(Source Iri 2015)*

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, cru de vache (Origine France), sel, ferments, présure

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Croûte grenée caractéristique, couleur jaune dorée à brun.

Texture

Pâte de couleur homogène, quelques ouvertures rares et régulièrement réparties.

Goût

Franc, fruité caractéristique, sans défaut.

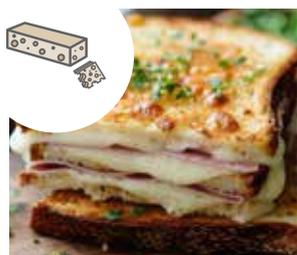


Vos usages



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	≥ 32 %
Gras/ sec	≥ 45 et ≥ 54 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 700 KJ 410 Kcal
Matières grasses dont AGS	34 g 22 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	900 mg Soit 113% 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

