

Emmental fondu râpé



 **Emmental fondu**

 **Produit pasteurisé**

Nos solutions de fromages fondus ont des textures crémeuses et homogènes spécialement conçues pour répondre à vos besoins et usages. Elles sont couramment utilisées pour la réalisation de sauces fromagères, de plats cuisinés, de soupes, de garnitures et de fourrages. Leurs fonctionnalités et leurs goûts seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Types de découpe

MEULES - BLOCS



X

RÂPÉS



X

LONGES



X

CUBES - COSSETTES



X

TRANCHES



X

BOYAUX - OUTRES



✓

✓ Types de découpe standard

🔍 Types de découpe sur demande

X Types de découpe non disponibles

Ingrédients

Emmental et autres fromages, eau, beurre, sel de cuisine, épaississant.

À conserver au frais à +8°C maximum

Formats

Diamètres : 35, 60, 75, 85... et 85x85 • 110x110 • 45x130

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Blanc crème.

Texture

Pâteux.

Goût

Emmental.

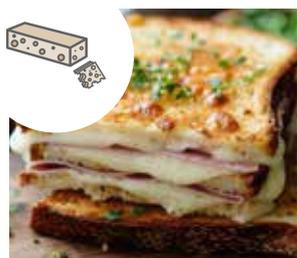
Emmental fondu râpé

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	≥ 40 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 089 KJ 263 Kcal
Matières grasses dont AGS	23 g 15 g
Glucides dont sucres	0,5 g 0,5 g
Protéines	14 g
Sel Sodium	1,3 g 0,52 g

Recettes à la demande

Découvrez notre
coopérative et tous
les fromages fondus
de la gamme



- Emmental fondu sans sel de fonte
- Spécialité fromagère sauce Reblochon
- Crème de Reblochon fondu
- Roquefort fondu
- Gruyère fondu
- Spécialité fromagère à l'Emmental
- Fromage fondu au Chèvre
- Raclette fondue
- Fromage fondu (Thermo-résistant)
- Gruyère fondu sans sel de fonte
- Emmental fondu râpé
- Raclette fondue⁽²⁾
- Raclette fondue sans sel de fonte
- Spécialité fromagère sauce Raclette
- Fromage fondu
- Raclette fondue sans sel de fonte

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

