

# Emmental Français Bio



SODIAAL  
**FROMAGES**  
Ingrédients



Fromage à pâte pressée cuite

Lait pasteurisé

Vache

Affinage 42 jours minimum

*L'emmental est le fromage Français le plus apprécié et le plus utilisé en cuisine. Notre Emmental est doux et équilibré; il est naturellement riche en calcium et pauvre en sel. 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 de vache bio pasteurisé (Origine : France, sel, ferments lactiques, coagulant.

> Convient aux végétariens

À conserver au frais à +8°C maximum

## Caractéristiques organoleptiques

### Aspect

Couleur jaune mât.

### Texture

Pâte jaune mat, souple et élastique.

### Goût

Doux, aromatique, au goût de noix.

# Emmental Français Bio



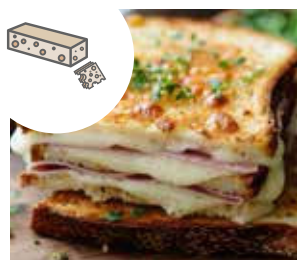
SODIAAL  
**FROMAGES**  
Ingrédients

## Vos usages



### Topping

Pizzas • Plats cuisinés  
Crackers • Lasagnes



### Tranchage

Sandwichs • Cordons bleus  
Burgers • Croque-monsieur



### Assemblage

Plats cuisinés  
Salades • Sandwichs  
Burgers • Croque-monsieur



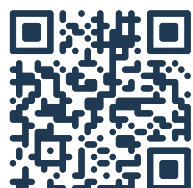
### Mixing

Sauces • Soupes  
Garnitures

## Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total	≥ 60 %
Gras/ sec	≥ 45 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 549 KJ 374 Kcal
Matières grasses dont AGS	29 g 19 g
Glucides dont sucres	< 0,5 g < 0,5 g
Protéines	28 g
Sel	0,7 g (Râpé) 0,5 g (Autres découpes)
Sodium	0,28 g (Râpé) 0,2 g (Autres découpes)
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	1000 g soit 125% 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](mailto:sf@sodiaal.fr) | ☎ +33 (0)4 50 33 74 73

