

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

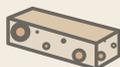
MEULES - BLOCS



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



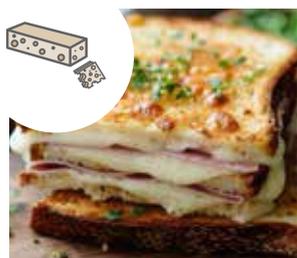
SODIAAL
FROMAGES
Ingrédients

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 | ☎ +33 (0)4 50 33 74 73

