

# Emmental IGP

Français Est-Central  
IGP Grand Cru Label Rouge



SODIAAL  
**FROMAGES**  
Ingrédients



 Fromage à pâte pressée cuite

 Lait pasteurisé (inf. à 40°C)

 Vache

 Affinage 12 semaines minimum  
Conformément à la réglementation en vigueur

*Cet Emmental bénéficie d'une double protection : IGP (Indication Géographique Protégée) et Label Rouge. Le Label Rouge garantit un goût plus fruité dû à sa fabrication au lait cru provenant de vaches nourries exclusivement à l'herbe et au foin ; et des qualités gustatives mises en valeur par un long affinage de 12 semaines minimum. 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 (origine France), sel, ferments lactiques, présure.

À conserver au frais à +8°C maximum

## Caractéristiques organoleptiques

### Aspect

Croûte naturelle, brunâtre, grenée en surface.

### Texture

Pâte jaune, ferme et souple parsemée de quelques trous appelés «oeil».

### Goût

Arômes fruités, torréfiés, floraux, forte salinité.

# Emmental IGP

Français Est-Central  
IGP Grand Cru Label Rouge



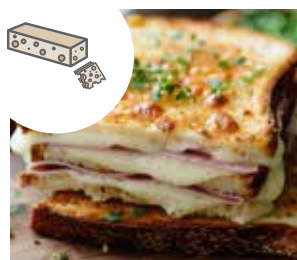
SODIAAL  
**FROMAGES**  
Ingrédients

## Vos usages



### Topping

Pizzas • Plats cuisinés  
Crackers • Lasagnes



### Tranchage

Sandwichs • Cordons bleus  
Burgers • Croque-monsieur



### Assemblage

Plats cuisinés  
Salades • Sandwichs  
Burgers • Croque-monsieur



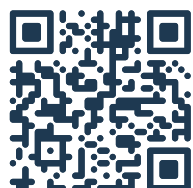
### Mixing

Sauces • Soupes  
Garnitures

## Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total	≥ 62 %
Gras/ sec	≥ 45 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 697 KJ 409 Kcal
Matières grasses dont AGS	33 g 21 g
Glucides dont sucres	< 0,5 g < 0,5 g
Protéines	28 g
Sel	0,85 g (Râpé) 0,5 g (Autres découpes)
Sodium	0,35 g (Râpé) 0,2 g (Autres découpes)
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	1 000 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

