

Fourme d'Ambert AOP



SODIAAL
FROMAGES
Ingrédients



 Fromage à pâte persillée

 Lait pasteurisé

 Vache

 Affinage 28 jours minimum
Conformément à la réglementation en vigueur

Un affinage en tunnel lui laissera le temps de développer ses arômes à la fois subtils et intenses. Des conditions de température et d'humidité permettront d'obtenir une pâte à la texture particulièrement onctueuse. Ses arômes délicats sauront agrémenter à merveille de nombreux plats, comme des tartes, des gratins où encore pour réaliser des sauces crémeuses. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

Types de découpe

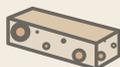
MEULES - BLOCS



RÂPÉS



LONGES



CUBES - COSSETTES



TRANCHES



BOYAUX - OUTRES



✓ Types de découpe standard

🔍 Types de découpe sur demande

✗ Types de découpe non disponibles

Ingrédients

Lait pasteurisé de vache (origine France); sel; présure; ferments lactiques.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Une croûte fine de couleur gris clair présentant des moisissures blanches ainsi que des reflets bleutés. Une pâte couleur crème avec un persillage régulièrement réparti de couleur bleu à vert.

Texture

Souple et onctueuse.

Goût

Un goût typé et fruité, accentué par une combinaison de saveurs fine et parfumée avec une pointe de sel.

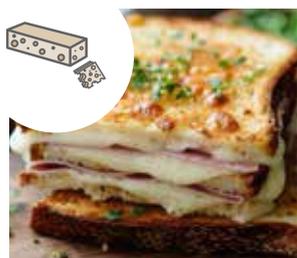


Vos usages



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	≥ 50 %
Gras/ sec	≥ 50 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 402 KJ 338 Kcal
Matières grasses dont AGS	28 g 20 g
Glucides dont sucres	1,5 g 0,5 g
Protéines	20 g
Sel Sodium	2,1 g 0,84 g
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	500 mg

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

