

# Fromage Bleu



 Fromage à pâte persillée

 Lait pasteurisé

 Vache

 Affinage 15 à 18 jours

*Un fromage à pâte persillée doux et onctueux, facile à trancher et à découper selon votre recette. Dans des sandwiches, en burgers, dans des plats cuisinés ou encore pour confectionner des sauces crémeuses, ce fromage répond à différents usages. 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 ; enzymes coagulants ; ferments lactiques.

> Convient aux végétariens

À conserver au frais à +8°C maximum

## Caractéristiques organoleptiques

### Aspect

**Pâte de couleur** blanche, persillage bien réparti, sans excès.

### Texture

**Souple** et onctueux.

### Goût

Un bon goût de bleu doux, **pas piquant ni trop salé.**

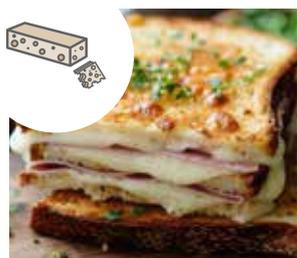
# Fromage Bleu

## 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	≥ 45 %
Gras/ sec	≥ 50 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 311 KJ 316 Kcal
Matières grasses dont AGS	26 g 18 g
Glucides dont sucres	1,5 g 0,5 g
Protéines	19 g
Sel Sodium	2 g 0,8 g
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	468 mg

Découvrez notre  
coopérative et tous  
les fromages classiques  
de la gamme



- Brie
- Emmental Français Fonctionnel
- Raclette
- Fromage Bleu
- Fromage Frais de Brebis
- Fromage Râpé

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

