

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.**

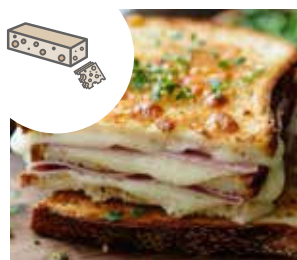
Fromage Bleu

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 | ☎ +33 (0)4 50 33 74 73

