


# Brie



 Fromage à pâte molle,  
croûte fleurie

 Lait pasteurisé

 Vache

 Affinage 9 à 12 jours

*Sous sa délicate croûte blanche découvrez toute l'onctuosité d'un fromage au cœur crémeux. Sa texture à la fois crémeuse ferme et souple vous permettra d'associer ce fromage à différentes préparations culinaires : en tranches pour vos sandwiches, burgers ou plats préparés ou à cuisiner en sauce. Ses fonctionnalités à froid comme à chaud seront un gage de réussite pour la confection 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

**Croûte fine** recouverte de pénicillium blanc. Pâte couleur crème avec peu d'ouvertures.

### Texture

**Pâte souple** à froid et texture onctueuse et fondante à chaud.

### Goût

**Franc**, sans défaut.

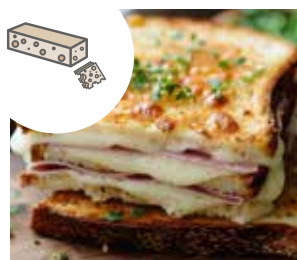
# Brie

## 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	≥ 51 %
Gras/ sec	≥ 60 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 499 KJ 362 Kcal
Matières grasses dont AGS	32 g 22 g
Glucides dont sucres	1,5 g 0,5 g
Protéines	17 g
Sel Sodium	1,5 g 0,6 g
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	367 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

