

# Fromage fondu

## Thermo-résistant

SODIAAL  
**FROMAGES**  
Ingrédients



 Fromage fondu

 Produit pasteurisé

Nos solutions de fromages fondus en boyaux ont des textures fermes et homogènes spécialement conçues pour répondre à vos besoins et usages. Elles sont couramment utilisées pour la réalisation de sandwiches, burgers, cordons bleus ou croque-monsieur. Leurs fonctionnalités et leurs goûts seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.

### Types de découpe

MEULES - BLOCS



X

RÂPÉS



X

LONGES



X

CUBES - COSSETTES



X

TRANCHES



X

BOYAUX - OUTRES



✓

✓ Types de découpe standard

🔍 Types de découpe sur demande

X Types de découpe non disponibles

### Ingrédients

Fromages (dont 50% d'Emmental), eau, beurre, poudre de lactosérum, protéines de lait, sels de fonte, sel de cuisine, gélifiants.

À conserver au frais à +8°C maximum

### Formats

Diamètres : 35, 60, 75, 85... et 85x85 • 110x110 • 45x130

### Caractéristiques organoleptiques

#### Aspect

Blanc crème.

#### Texture

Ferme.

#### Goût

Fromage.

# Fromage fondu

## Thermo-résistant

### Vos usages



#### Topping

Pizzas • Plats cuisinés  
Crackers • Lasagnes



#### Tranchage

Sandwichs • Cordons bleus  
Burgers • Croque-monsieur



#### Assemblage

Plats cuisinés  
Salades • Sandwichs  
Burgers • Croque-monsieur



#### Mixing

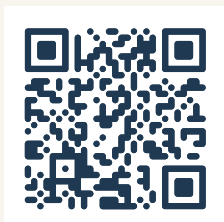
Sauces • Soupes  
Garnitures

### Valeurs nutritionnelles

Critères physico-chimiques	Norme
Extrait sec total	56+/-2 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 276 KJ 307 Kcal
Matières grasses dont AGS	23 g 15 g
Glucides dont sucres	7 g 7 g
Protéines	18 g
Sel Sodium	3,3 g 1,32 g

### Recettes à la demande

Découvrez notre  
coopérative et tous  
les fromages fondus  
de la gamme



- Emmental fondu sans sel de fonte
- Spécialité fromagère sauce Reblochon
- Crème de Reblochon fondu
- Roquefort fondu
- Gruyère fondu
- Spécialité fromagère à l'Emmental
- Fromage fondu au Chèvre
- Raclette fondue
- Fromage fondu (Thermo-résistant)
- Gruyère fondu sans sel de fonte
- Emmental fondu râpé
- Raclette fondue<sup>(2)</sup>
- Raclette fondue sans sel de fonte
- Spécialité fromagère sauce Raclette
- Fromage fondu
- Raclette fondue sans sel de fonte

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

