



 **Fromage à pâte pressée cuite**

 **Lait cru** (inf. à 40°C)

 **Vache**

 **Affinage 120 jours minimum**
Conformément à la réglementation en vigueur

Le Gruyère France est issu des prairies de Savoie et de Franche-Comté. C'est un savoureux fromage au lait cru, gage de précieuses qualités nutritives. Sa pâte blonde offre une texture fondante aux arômes subtils. On le reconnaît à ses petits trous de la taille d'un petit pois à celle d'une cerise. Fromage réalisé selon un savoir faire ancestral qui lui donne un caractère authentique. 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, cru de vache de vache (origine France), sel, ferments, présure.

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Croûte grenée, de couleur jaune dorée à brun et pâte de couleur ivoire à jaune pâle.

Texture

Pâte ferme, légèrement grasse, présentant des ouvertures de dimension allant de la grosseur d'un pois à celle d'une cerise.

Goût

Franc et délicat aux notes aromatiques fraîches et légèrement sucrées.

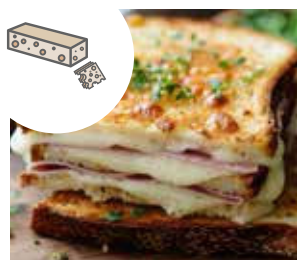


Vos usages



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	≥ 62 %
Gras/ sec	≥ 47 à ≤ 52 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 643 KJ 396 Kcal
Matières grasses dont AGS	32 g 21 g
Glucides dont sucres	< 0,5 g < 0,5 g
Protéines	27 g
Sel Sodium	0,7 g 0,32 g
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	880 mg Soit 110% des VNR*

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

