

# Roquefort AOP



SODIAAL  
**FROMAGES**  
Ingrédients



 Fromage à pâte persillée

 Lait cru (inf. à 40°C)

 Brebis

 Affinage 90 jours minimum  
Conformément à la réglementation en vigueur

*Le Roquefort doit sa réputation à deux choses : la grande qualité de son lait cru de brebis, qui nous offre un goût inimitable de bleu soutenu et présent en bouche. Mais c'est aussi son persillage bleu qui fait sa particularité. Il peut être utilisé dans différentes préparations culinaires: des sauces crémeuses, sur des pâtes, en quiche, en salades ou dans un sandwich. Ses fonctionnalités et son goût seront un gage de réussite pour la réalisation de vos recettes.*

## Types de découpe

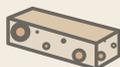
MEULES - BLOCS



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 brebis (origine France) ; sel ; présure ; ferments.

À conserver au frais à +8°C maximum

## Précaution de consommation



Ce produit au lait cru est déconseillé aux jeunes enfants, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées.

[www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr)

## Caractéristiques organoleptiques

### Aspect

**CRÔTE naturelle et fine.** Pâte ivoire et parsemée d'ouvertures bleues.

### Texture

Une pâte onctueuse et souple.

### Goût

Un goût franc et crémeux, sans amertume ni acidité. Un bon goût de bleu soutenu.

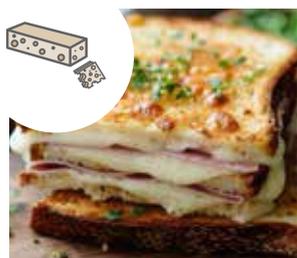


## Vos usages



### 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	≥ 55 %
Gras/ sec	≥ 52 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 524 KJ 400 Kcal
Matières grasses dont AGS	32 g 24 g
Glucides dont sucres	1 g 0,5 g
Protéines	19 g
Sel Sodium	3,2 g 1,28 g
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	600 mg

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](mailto:sf@sodiaal.fr) | ☎ +33 (0)4 50 33 74 73

