

Saint-Nectaire AOP

Laitier



SODIAAL
FROMAGES
Ingrédients



 Fromage à pâte pressée non cuite

 Lait pasteurisé

 Vache

 Affinage 28 jours minimum
Conformément à la réglementation en vigueur

Fabriqué en laiterie, il offre des qualités gustatives constantes. Sa croûte est plus fine, plus humide et sa couleur tend plus vers le rose-orangé. Son affinage en cave lui procure une pâte à la texture particulièrement onctueuse et agréable en bouche. 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 ; présure ; ferments lactiques

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Le fromage présente un croutage, similaire sur les deux faces, à moisissures rases. Selon le degré d'affinage, elles sont blanches, brunes ou grises, pouvant laisser apparaître un fond de couleur crème à orangé.

Texture

Une pâte souple et onctueuse.

Goût

Une pâte fondante en bouche et qui présente une saveur douce, des arômes lactés, avec parfois une légère saveur acidulée et une note de noisette fraîche.

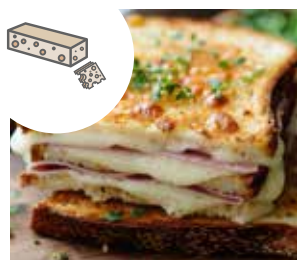


Vos usages



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	≥ 50 %
Gras/ sec	≥ 45 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 390 KJ 335 Kcal
Matières grasses dont AGS	27 g 19 g
Glucides dont sucres	1 g 0,5 g
Protéines	22 g
Sel Sodium	1,7 g 0,68 g
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	520 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 | ☎ +33 (0)4 50 33 74 73

