

# Spécialité fromagère à l'Emmental

SODIAAL  
**FROMAGES**  
Ingrédients



 Fromage fondu à l'Emmental

 Produit pasteurisé

Nos solutions de fromages fondus ont des textures crémeuses et homogènes spécialement conçues pour répondre à vos besoins et usages. Elles sont couramment utilisées pour la réalisation de sauces fromagères, de plats cuisinés, de soupes, de garnitures et de fourrages. 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

Eau, **Emmental** (30% minimum des matières mise en oeuvre), beurre, sel de cuisine, épaississant.

À conserver au frais à +8°C maximum

## Formats

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

## Caractéristiques organoleptiques

### Aspect

Blanc crème.

### Texture

Fluide.

### Goût

Emmental.

# Spécialité fromagère à l'Emmental

## 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            | ≥ 25 et ≤ 28 %        |
| Critères nutritionnels       | Pour 100 g de produit |
| Valeur énergétiques          | 765 KJ<br>185 Kcal    |
| Matières grasses<br>dont AGS | 17 g<br>11 g          |
| Glucides<br>dont sucres      | 0,5 g<br>0,5 g        |
| Protéines                    | 8 g                   |
| Sel<br>Sodium                | 1,7 g<br>0,68 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



PHOTO À VENIR