

Fromage fondu au chèvre

SODIAAL
FROMAGES
Ingrédients



 Fromage fondu au Chèvre

 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

Fromage de Chèvre (50% minimum des matières mises en œuvre) et autres fromages, eau, protéines de lait de vache, amidon modifié, beurre, sel de fonte, gélifiant.

À conserver au frais à +8°C maximum

Formats

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

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Couleur blanc à crème.

Texture

Pâte ferme.

Goût

Fromage de Chèvre.

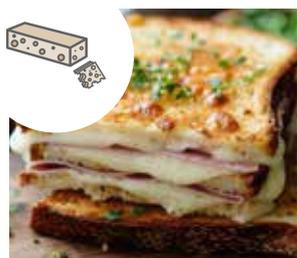
Fromage fondu au chèvre

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	52+/-2 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 214 KJ 292 Kcal
Matières grasses dont AGS	22 g 15 g
Glucides dont sucres	3,5 g 0,5 g
Protéines	20 g
Sel Sodium	2,5 g 1 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⁽²⁾
- 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 | ☎ +33 (0)4 50 33 74 73

