

Fromage Frais de Brebis

SODIAAL
FROMAGES
Ingrédients



Fromage à pâte molle
au lait de brebis



Lait pasteurisé



Brebis



Affinage 3 à 8 jours minimum

Un fromage type « Feta », frais en bouche, idéal pour des salades ou des sandwiches, il apportera à vos recettes un bon goût et de la légèreté. Il est aussi très apprécié pour sa praticité (choix des découpes) et son conditionnement qui permet de garder toute la fraîcheur du produit. 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 brebis (origine France) ; sel ; enzymes coagulants; ferments lactiques.

> Convient aux végétariens

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Croustade propre de **couleur blanche** sans moisissures.
Une pâte de couleur blanche, peu persillée.

Texture

Ferme et non friable.

Goût

Lactique, légèrement salé.

Fromage Frais de Brebis

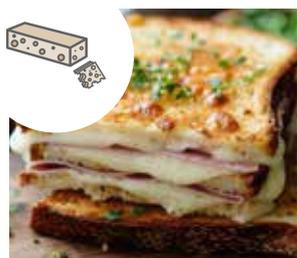
SODIAAL
FROMAGES
Ingrédients

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	≥ 48 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 382 KJ 333 Kcal
Matières grasses dont AGS	27 g 20 g
Glucides dont sucres	1,5 g 0,5 g
Protéines	21 g
Sel Sodium	2 g 0,8 g
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	318 mg

Découvrez notre
coopérative et tous
les fromages classiques
de la gamme



- Brie
- Emmental Français Fonctionnel
- Raclette
- Fromage Bleu
- Fromage Frais de Brebis
- Fromage Râpé

Besoin d'informations ? Contactez-nous : sf@sodiaal.fr | ☎ +33 (0)4 50 33 74 73

