

Raclette

SODIAAL
FROMAGES
Ingrédients



Fromage à pâte pressée
non cuite



Lait pasteurisé



Vache



Affinage 8 semaines minimum

Notre raclette origine France offre un goût typé et une texture onctueuse qui apportera encore plus de gourmandise à vos réalisations. Ses fonctionnalités à chaud seront un gage de réussite pour la confection 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, de vache (origine France), sel, ferments lactiques, coagulant, conservateur de surface : natamycine.

> Convient aux végétariens

À conserver au frais à +8°C maximum

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Pâte de couleur homogène et croûte morgée

Texture

Pâte souple à froid, quelques ouvertures acceptées et texture onctueuse à chaud.

Goût

Frac, sans défaut.

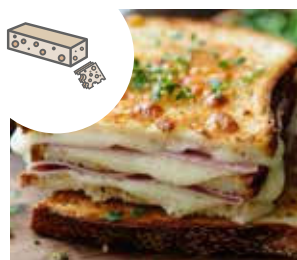
Raclette

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	≥ 53 %
Gras/ sec	≥ 48 %
Critères nutritionnels	Pour 100 g de produit
Valeur énergétiques	1 410 KJ 340 Kcal
Matières grasses dont AGS	28 g 18 g
Glucides dont sucres	< 0,5 g < 0,5 g
Protéines	22 g
Sel Sodium	1,7 g 0,68 g
Calcium Valeurs nutritionnelles de référence : 800 mg	600 g soit 75% des VNR*

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

