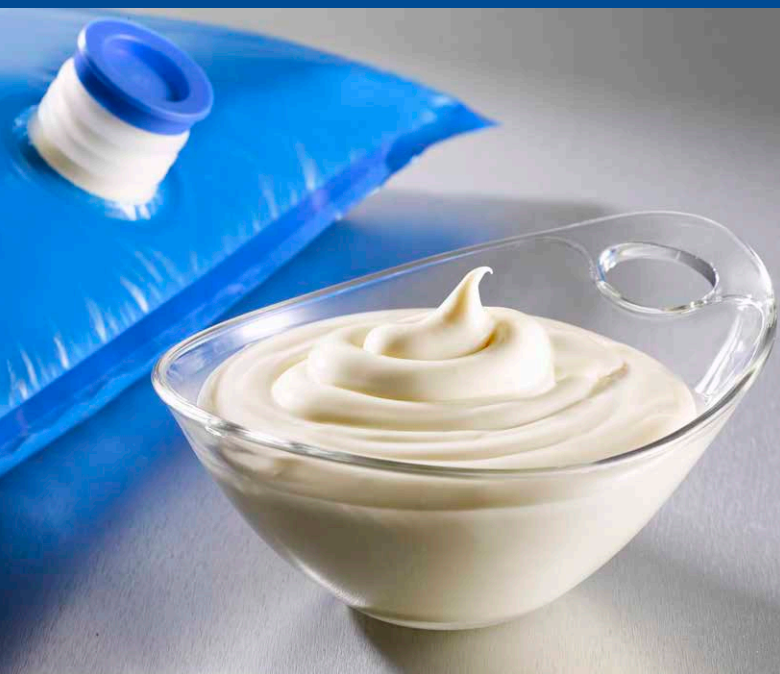


Une solution adaptée à vos usages

Des solutions standards qui peuvent être adaptées sur-mesure à vos besoins



-  **Fromage fondu à la crème**
-  **Lait pasteurisé**

Notre solution Cream cheese convient à diverses utilisations, telles que les pâtisseries avec ou sans cuisson, les mousses, les crémeux, les crèmes fouettées et toutes autres recettes possibles et imaginables. Produit en France, à partir de crème et de fromage français, sélectionnés avec soins.

Des solutions sur-mesure : aspect, goût, consistance et texture sont modifiables afin de répondre à votre demande.

Ingrédients

Crème (ferments lactiques), fromage, eau, sels de fonte (E339 - E452), correcteur d'acidité (E330), sel de cuisine.

À conserver au frais de +2°C et +6°C



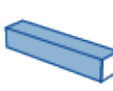



Caractéristiques organoleptiques

Aspect
Couleur blanc - crème.

Texture
à froid: ferme, lisse, présence possible de légère synérèse

Goût
Crème acidulée.

Découpes & Présentations

| MEULES / BLOCS | RÂPÉS / ALLUMETTES | LONGES | CUBES / COSSETTES | TRANCHES | BOYAUX/OUTRES |
|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| ✓ | | | | | ✓ |

✓ Découpes standards

Vos usages



Topping

Pizza • Plats cuisinés
Crackers • Lasagnes



Tranchage

Sandwich • Burger • Cordon bleu
Croque-monsieur



Assemblage

Plats cuisinés
Salade • Sandwich
Burger • Croque-monsieur



Mixing

Cheesecake • Pâtisseries
Crèmes fouettées • Crèmes et
sauces

Valeurs nutritionnelles

| Critères physico-chimiques | Norme |
|-------------------------------|--|
| Extrait sec total en % | 47% +/- 2% |
| Critères nutritionnels | Valeurs indicatives moyennes Pour 100g de produit |
| Valeurs énergétiques en kJ | 1376 |
| en kcal | 333 |
| Matières grasses | 32 |
| Dont AGS en g | 21 |
| Glucides en g | 1,3 g |
| Dont sucres en g | 1,3 g |
| Protéines en g | 10 g |
| Sel en g | 1 g |

Gamme « les Fondus »

Découvrez tous les fromages fondus de la gamme :

Emmental Fondu, Emmental Fondu (SSF), Spécialité fromagère à l'Emmental, Roquefort fondu, Crème de Reblochon, Gruyère fondu (SSF), Spécialité sauce Reblochon, Raclette fondue, Spécialité sauce Raclette, Comté fondu, fromage de chèvre fondu, Fromages fondus aux fromages « Bleu », Cancoillotte, Cream Cheese.



Pour en savoir plus sur ce fromage ou pour des solutions sur-mesure, contactez le service commercial.