

GAMME INGRÉDIENTS FROMAGERS SURGELÉS IQF



Des ingrédients fromagers surgelés alliant efficacité, rapidité et créativité

Notre gamme large d'ingrédients surgelés en fromage de chèvre et de vache vous offre un vaste choix de produits innovants et savoureux. Grâce à leurs **différentes découpes, formes et typicités** de fromage, ils sont adaptés à vos usages et constituent **des sources de créativité** pour toutes vos recettes.

FROMAGE DE CHÈVRE



Tranche de Chèvre affiné

7 g - Ø 42 mm | **10 g - Ø 55 mm** | **20 g - Ø 78 mm**
Code : 73091004 | Code : 72351004 | Code : 73101004

- Une croûte blanche à l'extérieur, une texture légèrement friable, un parfum et un goût caprin prononcés.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois



Existe en BIO
en sachet de 5 kg (Colis 10 kg)



Tranche de Chèvre non affiné

7 g - Ø 42 mm | **10 g - Ø 55 mm**
Code : 72731004 | Code : 70421004

- Une texture onctueuse et un léger goût caprin.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois



Cabécou 35 g - Ø 52 mm

Code : 73641004

- Palet de chèvre affiné sur toutes ses faces.
- Un goût caprin affirmé, une texture fine et fondante.
- Une belle croûte ivoire qui apporte à vos recettes un aspect authentique et traditionnel.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois



Tranche de Chèvre affiné Cendré 7 g - Ø 42 mm

Code : 70887004

- Grâce à sa croûte légèrement vermiculée et cendrée, la tranche de chèvre affiné cendré a un bel aspect traditionnel et un goût typique du fromage de chèvre.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois



Cube de Chèvre 1 g environ

Code : 74371008

- Fromage de chèvre non affiné, il possède un goût léger et une texture fine et fondante.

Boîte 750 g - Colis de 6 kg
DDM : 12 mois



Finger Food Chèvre 20 g

Code : 78810005

- Fondant et croustillant, à grignoter autant « sur le pouce » qu'à table, nature ou accompagné d'une salade ou d'une sauce à dipper.
- Goût caprin affirmé, enrobé d'une panure dorée et croustillante.

Sachet 1 kg - Colis de 5 kg
DDM : 12 mois



Tranche de Sainte Maure de Touraine AOP 9 g environ - Ø variable 48 à 65 mm

Code : 70888004

- Fabriqué à partir de lait cru de l'aire d'appellation, puis moulé à la louche manuellement et affiné 10 jours minimum, le Sainte Maure de Touraine se place au 1^{er} rang des AOP caprines de France en volume.
- Une croûte cendrée et légèrement vermiculée ; une pâte blanche homogène et lisse ; un goût caprin typé.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois



FROMAGE DE VACHE

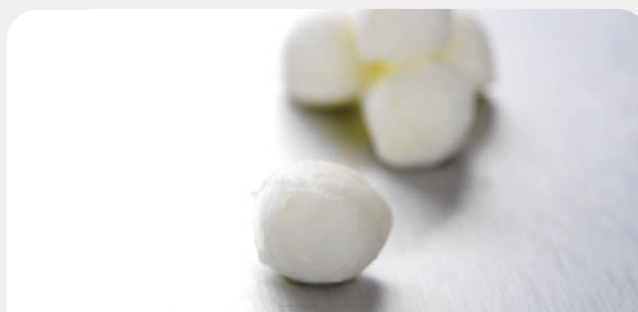


Tranche de Mozzarella 13 g - Ø 70 mm

Code : 44905004

- À utiliser à chaud, elle s'adapte à tous les fours. Elle fond rapidement de manière homogène et vous assure un bon pouvoir d'étalement.
- Elle possède un pouvoir filant important et sa texture est moelleuse à chaud.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois



Bille de Mozzarella 5 g

Code : 46030008

- De couleur blanche, elle possède une texture moelleuse, et apporte une note de fraîcheur en bouche. S'utilise à froid.

Boîte 1 kg - Colis de 8 kg
DDM : 12 mois



Finger Food Mozzarella 20 g

Code : 45720005

- Fondant et croustillant, à grignoter autant « sur le pouce » qu'à table, nature ou accompagné d'une salade ou d'une sauce à dipper. La douceur de la mozzarella se marie délicieusement à une panure craquante aux saveurs épicées.

Sachet 1 kg - Colis de 5 kg
DDM : 12 mois



Tranche de Provolone fumé 13 g - Ø 70 mm

Code : 41851004

- Fromage de vache fabriqué en Italie, le Provolone possède une texture moelleuse. Il est légèrement fumé pour une saveur originale qui s'accorde avec de nombreux ingrédients.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois



FROMAGE DE VACHE



Tranche de Maroilles AOP 15 g

Code : 47661004

- Fromage à pâte molle à croûte lavée.
- Sa pâte est souple et onctueuse avec une croûte orangée homogène, et sa saveur est corsée.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois



Tranche de Reblochon AOP

Code : 47601004

- Fromage à pâte pressée non cuite, issu de lait cru, affiné pendant 15 jours minimum.
- Il possède une pâte de couleur ivoire, onctueuse et souple à chaud ; sa saveur est subtile et veloutée, relevée d'un léger goût de noisette.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois



Tranche de Raclette 15 g

Code : 40981004

- Pâte pressée non cuite issue de lait de vache pasteurisé, affiné pendant 8 semaines minimum.
- Une pâte lisse et homogène avec une croûte lavée, typique de la raclette ; texture souple à froid, fondante et onctueuse à chaud ; goût franc.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois



Tranche de Bleu 21 g

Code : 41061004

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois

Cubes de Bleu 1 g - 1 cm³

Code : 40177006

Boîte 750 g - Colis de 6 kg
DDM : 12 mois

- Une pâte blanche, lisse avec des ouvertures et des moisissures.
- Une texture fine et fondante, ferme ; un goût piquant, typique des fromages à pâte persillée.

FROMAGE DE VACHE



Tranche de Camembert poids variable : 6 à 17 g

Code : 48780004

- Fromage à pâte molle à croûte fleurie.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois



*Avec l'IQF,
vous avez tout à gagner !*



FACILITÉ D'UTILISATION ET DE GESTION

- L'utilisation **au fur et à mesure** des ingrédients fromagers surgelés vous **évite la perte de produits et le gaspillage**.
- La DDM est de **12 mois** : un gage de sécurité alimentaire optimale et une facilité d'utilisation et de gestion de stock.
- Ces ingrédients sont **disponibles toute l'année** et vous avez l'assurance de réaliser vos recettes peu importe la saison.



MAÎTRISE DU COÛT PORTION

- **Déjà tranché**, le fromage IQF vous permet de connaître exactement le **coût matière** et donc de **maîtriser** votre coût portion.
- **Pas de perte matière**, pas d'entames et une régularité de la tranche.



Une Bûche 1kg
ÉQUIVAUT À

25 Tranches de 40g
Ø 82 mm à l'aspect irrégulier ;
dont 2 tranches avec entames



En **IQF**

50 Tranches de 20g,
Ø 78 mm à l'aspect régulier
et sans entames



GAIN DE TEMPS ET DE MANIPULATION

- **Prêts à l'emploi**, les ingrédients fromagers surgelés sont **prédécoupés pour gagner du temps** dans la préparation de vos recettes.
- Ils s'intègrent dans de nombreuses applications :



À FROID

ou



À CHAUD



UNE SAVEUR ET UN GOÛT RÉGULIERS

- Après décongélation, le **goût** et la **texture** de ces ingrédients fromagers sont **préservés**.
- Des caractéristiques organoleptiques régulières tout au long de l'année.

