



Emmi

# Fromage emmental suisse 3.3kg



## GTIN

97610900131351

## Numéro de matériel

101167 2x3.3 kg

## Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

## Description

L'emmental suisse est un fromage réputé et prisé originaire de Suisse. Ce fromage se caractérise par ses trous emblématiques et sa couleur jaune pâle. L'emmental suisse est connu pour son goût distinctif de noisette légèrement sucré, qui s'accroît au fur et à mesure qu'il vieillit. Sa texture veloutée et ferme en fait un fromage idéal à trancher, à faire fondre ou à râper. Qu'il soit dégusté seul, dans des sandwiches, des fondues ou des gratins, l'emmental suisse agrémentera tous les plats d'une touche délicieuse et riche.

## Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C.  
Garder au froid. Ne pas congeler.

## Pays d'origine Ferme laitière

Suisse 3. party plant



## Ingrédients

Lait cru, Sel, Culture bactérienne, Présure.

## Allergènes

lait, Lait et produits dérivés

## Valeurs nutritives pour 30 g

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Kcal                      | 120 kcal |
| kJ                        | 501,6 kJ |
| Matières grasses          | 9 g      |
| Matières grasses saturées | 6 g      |
| Gras trans                | 0,4 g    |
| Glucides                  | 0 g      |
| Sucre                     | 0 g      |
| Protéines                 | 9 g      |
| Sodium                    | 60 mg    |
| Potassium                 | 30 mg    |
| Calcium                   | 300 mg   |
| Fer                       | 0,1 mg   |