

## Emmental Bio

Emmental élaboré à partir de lait issu de l'agriculture biologique, pointe ou bloc de 2,5 à 3,5 kg.

L'emmental est un fromage qui offre de très nombreuses possibilités en cuisine. Il est le plus souvent employé râpé pour surmonter les divers gratins ou accommoder les plats de pâtes et les potages.

Parmi nos quatre offres, deux sont à base de lait cru, alors que les deux restantes sont fabriquées avec du lait thermisé. Ne subissant aucun traitement thermique, le lait cru conserve sa flore bactérienne initiale, ce qui garantit l'élaboration de fromages aux arômes et aux saveurs non standardisés. Lors du procédé de thermisation, le lait est quant à lui légèrement chauffé : 45 °C pendant 30 minutes ou 72 °C pendant 1 seconde. Cela permet de détruire certains germes pathogènes, tels que la listéria, sans toutefois supprimer l'intégralité de la flore bactérienne. Si les fromages au lait thermisé possèdent des saveurs un peu moins typiques que ceux à base de lait cru, certains arômes sont néanmoins bien préservés. L'emmental va toutefois subir une étape de « cuisson ». En effet, après égouttage, le caillé obtenu par coagulation du lait sera cuit à plus de 50 °C, donnant ainsi une pâte pressée cuite. Côté conditionnement, nos offres sont proposées en sachet sous vide. Cela permet de stocker les morceaux d'emmental durant une longue période sans risque de voir de la moisissure se développer sur les parties tranchées. Contrairement à un fromage emballé dans du papier (donc sans modification d'atmosphère), et qui une fois entamé peut être conservé en enceinte réfrigérée jusqu'à la DLC, nos morceaux d'emmental devront être consommés dans un délai de 3 jours maximum après ouverture. En effet, on applique les mêmes consignes que pour tout autre aliment retiré d'un emballage sous vide, car ces produits deviennent très sensibles aux contaminations extérieures.



### Question d'un acheteur

**Quels sont les grammages portions recommandés pour l'emmental par le GEMRCN en ce qui concerne les différentes catégories de population ?**

Que ce soit pour l'emmental, ou pour tout autre fromage affiné, comptez entre 16 et 20 g pour les jeunes enfants à partir d'un an, ainsi que pour les élèves de maternelle, 16 à 30 g pour les élémentaires et les adultes en milieu carcéral, et 16 à 40 g pour les adolescents, les adultes et les personnes âgées en institution (déjeuner et dîner).

### Suggestions du chef

#### Astuces/Idees

Pour apporter du croquant et du goût à vos soupes froides d'été, vous pouvez réaliser des tuiles avec de l'emmental, des herbes de Provence et une pointe de tapenade ou de piment d'Espelette.

#### Thèmes & Recettes

**Pique-nique :** Sandwich jambon fromage

**Le terroir :** Soufflé au fromage

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BIOFINESSE	09071	362 kcal	28,0 %	0,2 %	32,0 %	21,0 %	NC	1000 mg	BIODEAL Biodeal
FRANCE FRAIS	57971	377 kcal	29,0 %	< 0,5 %	28,5 %	17,5 %	0,9 g	1000 mg	PER INTER Bionature
PRO A PRO	248237	377 kcal	29,0 %	< 0,5 %	28,5 %	17,5 %	0,9 g	1000 mg	PER INTER Bionature
TRANSFOURMET	249445	387 kcal	27,0 %	< 0,5 %	31,0 %	20,0 %	0,4 g	1000 mg	SODIAAL FOOD EXPERTS La Voie

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Label de qualité	Éligible au programme lait et fruit à l'école	Durée d'affinage	Type de lait et %	Autres ingrédients	Industriels Marque
BIOFINESSE	09071	bloc, forme NC, dimensions NC, pâte pressée cuite		oui	NC	lait de vache cru % NC	ferments lactiques % NC, présure animale % NC	BIODEAL Biodeal
FRANCE FRAIS	57971	pointe, 38 x 24 x 14 cm 1/16 de meule, pâte pressée cuite		oui	6 à 8 semaines	lait de vache thermisé 99,3 %	ferments lactiques < 1 %, présure animale < 1 %	PER INTER Bionature
PRO A PRO	248237	pointe, 38 x 24 x 14 cm 1/16 de meule, pâte pressée cuite		oui	6 à 8 semaines	lait de vache thermisé 99,3 %	ferments lactiques < 1 %, présure animale < 1 %	PER INTER Bionature
TRANSGOURMET	249445	pointe, 40 x 25 x 10 cm 1/24 de meule, pâte pressée cuite		oui	10 semaines	lait de vache cru ≥ 98 %	ferments lactiques < 1 %, coagulant < 1 %	SODIAAL FOOD EXPERTS La Voge

	Référence	Allergène	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Durée de conservation après ouverture	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BIOFINESSE	09071	lait	France	France, Franche Comté	total : 45 jours, garantie client : NC	NC	2,5 kg, sous vide, sac PA/PE, 4 x 2,5 kg	BIODEAL Biodeal
FRANCE FRAIS	57971	lait	UE	France, Vosges	total : 50 jours, garantie client : 30 jours	48 heures	3,5 kg +/-, sous vide, film plastique contact alimentaire, 1 x 3,5 kg	PER INTER Bionature
PRO A PRO	248237	lait	UE	France, Vosges	total : 50 jours, garantie client : 30 jours	48 heures	3,5 kg +/-, sous vide, film plastique contact alimentaire, 1 x 3,5 kg	PER INTER Bionature
TRANSGOURMET	249445	lait	France	France, région NC	total : 60 jours, garantie client : 40 jours	à consommer rapidement	3,3 kg, sous vide, film plastique contact alimentaire, 1 x 3,3 kg	SODIAAL FOOD EXPERTS La Voge

Comme on peut le constater, l'emmental est un fromage qui contient beaucoup de calcium puisque sa teneur moyenne est de 1000 mg pour 100 g de produit fini. On peut donc sans problème l'inclure dans le tableau de fréquence du GEMRCN au niveau de la catégorie des fromages dont la teneur en calcium est d'au moins 150 mg par portion, puisqu'une part de 16 g vous en apporte déjà 160 mg. Par ailleurs, du fait de son faible volume, cette portion de 16 g peut facilement être intégrée dans des entrées (salades composées, potages, flans...), ce qui représente un avantage lorsque l'on travaille sur des menus à 4 composantes. Votre entrée pourra ainsi être comptabilisée dans la catégorie citée précédemment.

