

# Emmental tranche spécial sandwich

Emmental coupé en tranche rectangulaire, barquette de 480 g à 1 kg.

Les tranches d'emmental se prêtent parfaitement à la réalisation des sandwichs et notamment ceux à base de la traditionnelle baguette.

Si le « jambon-beurre » reste le sandwich préféré des français, ces derniers ne dédaignent pas mettre parfois de l'emmental à la place du beurre. Parmi les fromages les plus appréciés dans l'hexagone, celui-ci se classe d'ailleurs à la 8<sup>ème</sup> place lorsqu'il est proposé en morceau, et à la 5<sup>ème</sup> s'il est râpé. De plus, l'intégration de ce fromage dans nos sandwichs a été grandement facilitée par les industriels. En effet, comme on peut le constater par rapport à notre sélection, les dimensions des tranches sont aujourd'hui spécialement adaptées à nos baguettes de pain. Nos offres possèdent ainsi une largeur moyenne comprise entre 4 et 5,3 cm, pour une longueur allant de 14 à 23,5 cm, ce qui favorise une répartition homogène et une excellente tenue dans le sandwich. Les épaisseurs de tranches proposées sont également assez fines (en général moins de 0,5 mm), garantissant ainsi une texture souple. Au niveau de la durée de conservation, si nos offres peuvent être gardées entre 40 et 120 jours, après ouverture elles devront néanmoins toutes être consommées à J + 3 afin d'éviter tous risques de contamination (microbes, bactéries...). En effet, ces produits sont conditionnés en sachet ou en barquette sous atmosphère modifiée et protectrice, et leur ouverture annule cette protection.



## Question d'un acheteur

### Pourquoi y-a-t-il des trous dans l'emmental ?

Après le caillage du lait et le pressage, les meules formées sont immergées dans de l'eau salée permettant la formation de la croûte. Commence ensuite l'affinage pendant 45 jours dans des caves un peu fraîches. Les meules sont ensuite placées dans des caves comprises entre 20 et 25 °C. En raison de la chaleur, les bactéries vont libérer du gaz carbonique qui va rester emprisonné à cause de l'imperméabilité de la croûte. Ces bulles de gaz créent des trous qui permettent de tester le niveau et la qualité de l'affinage de l'emmental.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Vous pouvez les utiliser pour garnir vos omelettes aux fromages en y glissant une tranche avec quelques cerneaux de noix, avant de les rabattre sur elles-mêmes.

### Thèmes & Recettes

**L'Italie :** Bruschetta au pesto et fromage

**Paris :** Baguette Jambon-beurre fromage

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Industriels Marque
BRAKE	81306	378 kcal	28,0 %	< 1 %	28,0 %	20,0 %	1,00 g	CIPF CODIPAL SAS Mon Village
DAVIGEL	12223287	379 kcal	28,0 %	traces	29,0 %	19,0 %	0,50 g	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	117724	369 kcal	27,0 %	< 0,5 %	29,0 %	19,0 %	0,50 g	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
KRILL	159236	377 kcal	27,0 %	2,0 %	29,0 %	19,5 %	NC	LAÏTA marque NC
PASSION FROID	33472	386 kcal	29,0 %	traces	30,0 %	19,1 %	1,13 g	PRESIDENT PROFESSIONNEL Président Professionnel
PRO A PRO	101580	369 kcal	27,0 %	< 0,5 %	29,0 %	19,0 %	0,50 g	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
RELAIS D'OR MIKO	935154	369 kcal	27,0 %	< 0,5 %	29,0 %	19,0 %	0,50 g	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
TRANSFOURMET	301104	369 kcal	27,0 %	< 0,5 %	29,0 %	20,0 %	1,20 g	TRANSFOURMET Transfourmet Quality

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de produit laitier et %	Additif et %	Industriels Marque
BRAKE	81306	tranche rectangulaire, 15 x 5 cm, épaisseur 2 mm	lait de vache pasteurisé 97 %	coagulant microbien < 1 %, ferments lactiques < 1 %, chlorure de calcium % NC	CIPF CODIPAL SAS Mon Village
DAVIGEL	12223287	tranche rectangulaire, 19,5 à 23,5 x 4,7 à 5,3 cm, épaisseur 2,5 à 2,6 mm	lait de vache pasteurisé % NC	coagulant % NC, ferments lactiques % NC, propionique % NC	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	117724	tranche rectangulaire, dimensions NC	lait de vache pasteurisé % NC	coagulant % NC, ferments lactiques % NC	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
KRILL	159236	tranche rectangulaire, 15 x 5 cm, épaisseur NC	lait de vache pasteurisé 99 %	enzyme coagulante microbienne 0,03 %, ferments lactiques 0,2 %, chlorure de calcium, sel de saumure 0,4 à 0,8 %	LAÏTA marque NC
PASSION FROID	33472	tranche rectangulaire, 14 x 4 cm, épaisseur 2,5 mm	lait de vache pasteurisé > 98 %	présure microbienne < 1 %, ferments lactiques thermophiles < 0,5 %, chlorure de calcium < 1 %	PRESIDENT PROFESSIONNEL Président Professionnel
PRO A PRO	101580	tranche rectangulaire, dimensions NC	lait de vache pasteurisé % NC	coagulant % NC, ferments lactiques % NC	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
RELAIS D'OR MIKO	935154	tranche rectangulaire, dimensions NC	lait de vache pasteurisé % NC	coagulant % NC, ferments lactiques % NC	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
TRANSGOURMET	301104	tranche rectangulaire, 15 x 5 cm, épaisseur NC	lait de vache pasteurisé > 98,3 %	coagulant microbien < 0,5 %, ferments lactiques < 0,5 %	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

	Référence	Allergène	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	81306	Lait	UE	France	75 jours	barquette 0,5 kg, sous atmosphère modifiée, tranche 20,5 g +/-, 24 tranches par barquette +/-, 9 x 0,5 kg	CIPF CODIPAL SAS Mon Village
DAVIGEL	12223287	Lait	NC	France	55 jours	barquette 0,7 kg, sous atmosphère modifiée, tranche 22,5 à 25,5 g, 30 tranches par barquette, 6 x 0,7 kg	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
FRANCE FRAIS	117724	Lait	France	France	70 jours	sachet 0,5 kg, flow pack, tranche 12,5 g, 40 tranches par barquette, 8 x 0,5 kg	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
KRILL	159236	Lait	France ou UE	France	50 jours	barquette 0,7 kg, sous atmosphère modifiée, tranche 20 g, 25 tranches par barquette, 12 x 0,5 kg	LAÏTA marque NC
PASSION FROID	33472	Lait	France	France	40 jours	barquette 0,48 kg, mode de conservation NC, tranche 15 g +/-, 32 tranches par barquette, 10 x 0,48 kg	PRESIDENT PROFESSIONNEL Président Professionnel
PRO A PRO	101580	Lait	France	France	70 jours	sachet 0,5 kg, flow pack, tranche 12,5 g, 40 tranches par barquette, 8 x 0,5 kg	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
RELAIS D'OR MIKO	935154	Lait	France	France	70 jours	sachet 0,5 kg, flow pack, tranche 12,5 g, 40 tranches par barquette, 8 x 0,5 kg	SODIAAL FOOD EXPERTS Entremont
TRANSGOURMET	301104	Lait	Pays-Bas	UE	90 jours	barquette 1 kg, sous atmosphère, tranche 15 g +/-, 67 tranches par barquette, 6 x 1 kg	TRANSGOURMET Transgourmet Quality

Pour la petite histoire, l'emmental tire ses origines de la vallée de l'Emme située en Suisse. Toutefois, ce fromage est aujourd'hui très largement fabriqué en France, où le plus gros de sa production se situe en Bretagne. Confectionné uniquement à partir de lait de vache, il ne faut pas moins de 800 à 1000 litres pour produire une meule. Il faut dire que l'emmental est aujourd'hui le plus imposant des fromages élaborés dans le monde, et le poids d'une meule peut aller de 75 à 100 kg.

