

SOLUTION GLOBALE DE CRÉATION D'UNITÉS DE PRODUCTION

Fromage analogue



Fromage analogue

Dans tous les pays du monde, la consommation de pizzas, cheeseburgers, lasagnes et autres dans lesquels il est attendu d'avoir des fromages de type gouda, emmental, mozzarella, etc... ne fait qu'augmenter.

De plus en plus, sous la pression des coûts, ces fromages traditionnels ont été remplacés par des spécialités fromagères.

> CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL

+33 (0)2 32 09 00 32

contact@sia-agro.fr

SIÈGE SOCIAL : PLACE DES ANCIENS COMBATTANTS D'INDOCHINE | 27400 LOUVIERS



PRÉSENTATION

Aujourd'hui la grande majorité de ces produits sont fabriqués avec des fromages dits « analogues ». Les fromages analogues sont apparus afin de proposer une spécialité fromagère répondant exactement à l'utilisation souhaitée et d'en réduire le coût.

L'aspect et le goût des produits finis utilisant des « analogues » font que le consommateur est souvent ignorant de la réalité.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Les techniques de fabrication sont simples avec des investissements modérés. Il est possible d'utiliser des « pré-mélanges » et de ne rajouter à la fin que l'eau et l'huile ou de composer la formule complète en utilisant tous les ingrédients de base.

Tous les types de fromages et tous les goûts peuvent être reproduits : gouda, emmental, mozzarella..

CONDITIONNEMENT

Le conditionnement peut être fait **en blocs, meules ou râpé, prêt à l'utilisation.**



> PLUS D'INFORMATIONS SUR SIA-AGRO.COM