



[< retour](#)

Crémerie

Fromage à fondre



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte fondue

(Cancoillotte...)

Tous les fromages fondus se tartinent aisément. Ils doivent leur succès non pas à leurs qualités gustatives, mais au fait qu'ils sont faciles à conserver et à transporter. La dénomination « crème de... » est réservée aux fromages fondus dans lesquels le fromage cité constitue la matière première principale.

Les fromages à fondre sont souvent utilisés pour des fondues dont ils existe différentes spécialités régionales où les associations de fromages varient.

Ossau-Iraty :L'Ossau-Iraty est un fromage traditionnel du Béarn et du Pays Basque au lait de brebis.

Abondance :L'abondance est un fromage français de la région Haute-Savoie entièrement fabriqué au lait cru entier. Il présente un fondant et des arômes très développés.

Fromage à hamburger :C'est un fromage spécial à base de lait et de cheddar qui sert à la réalisation de hamburger.

Curé nantais :Le Curé nantais est un fromage français produit en Loire-Atlantique. C'est un fromage typé doté d'un fort caractère.

Mont d'Or :Ce produit du massif du Jura bénéficie d'une AOC en France depuis 1981. Il est disponible à la vente de septembre à mai.

COMMENT CHOISIR ?

Il existe plusieurs fromage à fondre, le gruyère, le vacherin fribourgeois, l'emmental, le beaufort, le comté, le fromage à raclette ou encore le cheddar pour les hamburgers ou croques-monsieur.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les fromage à fondre se conserve longtemps dans un papier aluminium et placés au réfrigérateur.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

258
kcal

protéines

14,00
g

glucide

5,50
g

lipide

20,00
g

calcium

400,00
mg

* Source de
données :
AFSSA

sodium

1
500,00
mg

acides
gras
saturés

14,00
g

cholestérol

60,00
mg

HISTOIRE

La consommation de fromages fondus est assez faible en France, mais elle est beaucoup plus importante dans d'autres pays européens, en Allemagne par exemple.

Croque monsieur [3]

[En savoir plus](#) [3]

Bonnottes aux oeufs de saumon et curé nantais [4]

[En savoir plus](#) [4]

Rolls de porc aux poireaux et fromage [5]

[En savoir plus](#) [5]

Croque monsieur revisité [6]

[En savoir plus](#) [6]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15724>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15724>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/croque-monsieur>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/bonnottes-aux-oeufs-de-saumon-et-cure-nantais>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/rolls-de-porc-aux-poireaux-et-fromage>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/croque-monsieur-revisite>