< 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	protéines	glucide	lipide	calcium
258 kcal	14,00 g	5,50 g	20,00 g	400,00 mg

sodium	acides gras saturés	cholestérol
1 500,00 mg	14,00 g	60,00 mg

* Source de données : AFSSA

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