



Des fromages français
taillés pour les pros

Avril 2025



Sommaire

La marque Entremont Professionnel	4
Les fromages et découpes	6
Les tranches	10
Les dés	18
Les râpés	22
Tableau de commande	27



Des fromages français taillés pour les pros

Entremont Professionnel incarne la rencontre entre le savoir-faire des fromagers-affineurs français et les exigences modernes de la restauration. Chaque fromage, sélectionné pour sa qualité et son origine, est prédécoupé pour simplifier la vie des professionnels, accroître leurs envies créatives et optimiser leur rentabilité. Notre gamme diversifiée offre des saveurs et des formes adaptées à tous les usages, aussi bien bruts que fondus ou gratinés.

Notre mission :

Faciliter et inspirer le quotidien des professionnels

Fromagers- affineurs depuis 1948

Fort de 75 ans de savoir-faire et d'expertise des filières fromagères, Entremont contribue à préserver un patrimoine de tradition et de goût.



Praticité, fonctionnalité, rentabilité

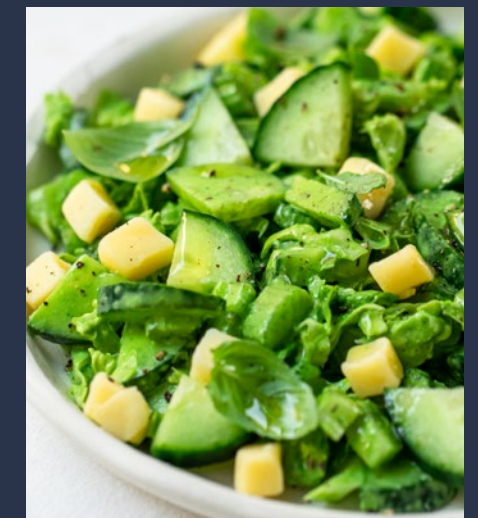
Nos découpes sont spécialement conçues pour des usages professionnels. Elles facilitent le quotidien, s'incorporent à de multiples recettes et permettent une gestion précise des portions.

Fromages savoureux, prêts à l'emploi

Nos tranches, nos dés et nos râpés sont taillés dans les meules et les fourmes, préservant le goût de chaque fromage.

Large choix de matières et de découpes

Grâce à notre large gamme, nous offrons aux professionnels une diversité de solutions pour apporter saveur, texture et esthétique à leurs recettes.





Le meilleur de nos terroirs

La France est le territoire d'une culture fromagère exceptionnelle. Depuis plus de 75 ans, Entremont contribue à préserver ce patrimoine de tradition et de goût. Nos fromages, élaborés dans des régions emblématiques telles que l'Auvergne, les Savoies, la Bretagne, le Massif Jurassien et les Grands Causses, honorent l'identité unique de chaque terroir.



Une qualité certifiée

Les appellations d'origine, portées par nombre de nos fromages, sont affichées clairement sur nos emballages.

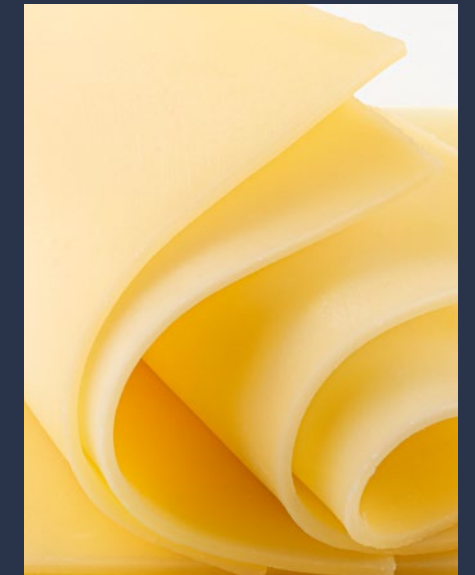


Le goût sous toutes ses formes

Issus des fromages entiers, nos tranches, nos dés et nos râpés ne subissent aucune transformation, préservant ainsi le goût de chaque fromage.

Les tranches : pratiques et parfaites

Régularité des portions, diversité des saveurs et des textures, simplicité d'utilisation : les tranches sont le format incontournable de tous les professionnels. Essentielles dans la préparation de sandwiches, paninis et burgers gourmands, elles ajoutent aussi une note savoureuse aux gratins, aux tartes, aux salades et aux pizzas.

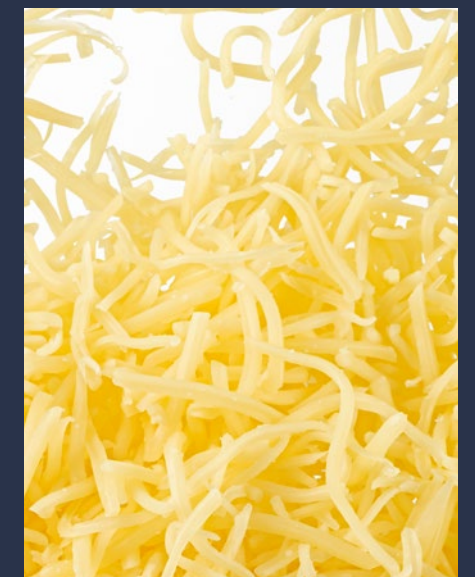


Les dés : sources d'idées

Pratiques et polyvalents, nos dés apportent saveur, texture et esthétique aux salades, pizzas, soupes, tartes et gratins. Ils égayent également les planches apéritifs et les plateaux de fromage.

Les râpés : précision et fonctionnalité

Fromages soigneusement choisis, tailles de brins adaptées, mélanges savoureux : nos râpés allient expérience gustative et fonctionnalité. Ils s'intègrent facilement dans toutes les recettes professionnelles.





Multi-matières et multi-découpes, la gamme Entremont Professionnel offre un large choix aux professionnels.

Nos emballages séduisent par leur clarté, leur transparence et leur élégance.



- Nos fromages sont **mis en valeur et appétissants**
- Le nom du fromage et le type de découpe sont bien lisibles
- Notre logo professionnel est **une marque de qualité et de confiance**
- Les labels certifient **l'origine et la qualité du produit**
- L'emballage est **transparent** pour bien voir le produit

Les produits



Tranches 10

Emmental Français	10
Emmental Français BIO	11
Comté AOP	12
Cantal AOP Jeune	13
Saint-Nectaire AOP Laitier	14
Fourme d'Ambert AOP	15
Raclette	16
Raclette Fumée	17
Raclette 3 poivres	17

Dés 18

Emmental Français	18
Fromage de Brebis	19
Cantal AOP Jeune	20
Roquefort AOP	20
Fourme d'Ambert AOP	21



Râpés 22

Emmental Français	22
Emmental Français BIO	22
Cantal AOP Jeune	24
Gruyère IGP France	25
Mélange Fondue	25
Mélange Pizza	26

Tranches d’Emmental Français

L’Emmental Français est le tout premier fromage produit à la marque Entremont. Ce classique au goût doux, fruité et équilibré, reste un incontournable de notre gamme professionnelle. Polyvalent et consensuel, il se caractérise par sa texture souple et élastique, et ses « trous » caractéristiques qui se forment lors de la fermentation propionique.

Apparence : Pâte jaune pâle avec de belles ouvertures de la taille d’une cerise.

Texture : Pâte souple et dotée d’une bonne élasticité.

Goût : Doux et fruité avec une petite pointe d’acidité.

Intensité du goût : ●●○○○



Emmental Français Tranches Sandwich

Taille des tranches environ 5 x 15 cm	Quantité environ 40 tranches	Poids 500 g (40 x 12,5 g)
---	--	---

Caractéristiques : Format spécial dédié aux sandwiches et paninis de 15 à 30 cm de long. L’épaisseur de nos tranches rend cet incontournable des fromages français plus gourmand. Elle permet également une découpe facile et rapide en fines lamelles, pour un usage en salade par exemple.

Usages : Sandwichs, paninis, feuilletés, crêpes, salades.



Emmental Français Tranches XL

Taille des tranches environ 5 x 17,5 cm	Quantité environ 30 tranches	Poids 705 g (30 x 23,5 g)
---	--	---

Caractéristiques : Ces tranches XL, plus épaisses et un peu plus longues que le format standard, permettent de garnir généreusement les sandwiches ou de recouvrir généreusement les préparations chaudes. Elles régaleront les plus gourmands des convives !

Usages : Sandwichs XL, paninis XL, lasagnes, gratins.



Recette de chef Gaufres briochées salées à l’Emmental

- Ingrédients :**

 - 20 tranches de brioche
 - 40 tranches Emmental Français burger Entremont Professionnel
 - 100 g de beurre
 - 10 tranches de jambon
- Chantilly ciboulette (30 g / portion)**

 - 20 cl de crème 35 %
 - 100 g de mascarpone
 - 15 g de ciboulette

1. Monter la crème et le mascarpone en chantilly, puis incorporer la ciboulette lavée et ciselée. Réserver au froid positif.
2. Faire fondre le beurre et beurrer les tranches de brioche à l’aide d’un pinceau.
3. Monter les sandwichs de brioche en intercalant une tranche de jambon entre 4 tranches de fromage.
4. Cuire les sandwichs de brioche environ 4 minutes dans un gaufrier sans presser.
5. Servir chaud avec une cuillère de chantilly ciboulette.



Emmental Français Tranches Burger

Taille des tranches environ 9 x 9 cm	Quantité environ 20 tranches	Poids 340 g (20 x 17 g)
--	--	---

Caractéristiques : Des tranches carrées à utiliser à chaud ou à froid, pour apporter une belle gourmandise aux burgers, bagels et clubs sandwich. Également très appréciées en topping sur les pizzas et les gratins.

Usages : Burgers, bagels, clubs sandwich, croque-monsieur, pizzas, gratins.

Tranches d’Emmental Français BIO

Nos meules d’Emmental Français Bio sont affinées sur planches de bois, puis conservées en cave durant six semaines minimum pour la maturation des arômes et des saveurs. Elles sont soigneusement retournées et surveillées par nos affineurs pour atteindre la qualité optimale au moment de la dégustation. Cet Emmental est fabriqué avec du lait Bio 100% français.

Apparence : Pâte jaune à dorée avec des ouvertures de la taille d’une cerise.

Texture : Pâte souple et dotée d’une bonne élasticité.

Goût : Doux, lactique et de belles notes de lait frais et de beurre.

Intensité du goût : ●●○○○



Emmental Français BIO Tranches Sandwich

Taille des tranches environ 5 x 15 cm	Quantité environ 30 tranches	Poids 340 g (30 x 11,3 g)
---	--	---

Caractéristiques : Format spécial dédié aux sandwichs et paninis de 15 cm de long (1 tranche) à 30 cm de long (2 tranches). L’épaisseur de nos tranches offre une belle gourmandise. Elle permet une découpe facile et rapide en fines lamelles, pour un usage en salade par exemple.

Usages : Sandwichs, paninis, feuilletés, crêpes, salades.

Tranches de Comté AOP

Le Comté AOP figure parmi les fromages préférés des Français. Fromage emblématique du massif jurassien, il est élaboré à base de lait cru de vaches Montbéliarde et/ou Simmental. Nos meules de Comté AOP passent au minimum 4 mois en cave d'affinage chaude pour atteindre leur degré de maturité optimale et acquérir leur identité et leur saveur complexe.

Apparence : Pâte lisse avec une croûte grénée brune.

Texture : Pâte souple et fondante.

Goût : Franc et fruité. Notes douces et subtiles évoquant le lait frais.

Intensité du goût : ●●●○○



Région de production :
Massif Jurassien

Tranches de Cantal AOP Jeune

Le Cantal AOP Jeune, fromage mythique de la région, se distingue par sa pâte de couleur ivoire et sa croûte délicatement dorée et boutonnée. Ce fromage à pâte pressée non cuite est pressé une première fois, broyé, salé dans la masse puis pressé une deuxième fois. La fourme de Cantal AOP se présente sous forme de gros cylindre d'environ 40 cm de diamètre et 40 kilos. Il faut 400 litres de lait et 33 heures de travail pour fabriquer une seule fourme ! Le Cantal AOP Jeune est affiné 30 jours minimum pour développer ses saveurs.

Apparence : Pâte de couleur jaune paille, légèrement maillée.

Texture : Pâte ferme mais souple et fondante en bouche.

Goût : Odeur de beurre frais. En bouche des notes lactiques beurrées et légèrement acidulées, avec une salinité bien équilibrée.

Intensité du goût : ●●●○○



Région de production :
Auvergne



Comté AOP Tranches Sandwich

Taille des tranches environ 6 x 14,5 cm	Quantité environ 32 tranches	Poids 480 g (32 x 15 g)
---	------------------------------------	-------------------------------

Caractéristiques : Format optimisé qui s'adapte en duo aux sandwiches et paninis de 15 à 30 cm de long. L'épaisseur de nos tranches offre une belle gourmandise. Elle permet une découpe facile et rapide en fines lamelles, pour un usage en salade par exemple.

Usages : Sandwichs, paninis, feuilletés, crêpes, salades.



Comté AOP Tranches Burger

Taille des tranches environ 9 x 9 cm	Quantité environ 32 tranches	Poids 480 g (32 x 15 g)
--	------------------------------------	-------------------------------

Caractéristiques : Des tranches carrées généreuses, qui apportent une belle gourmandise aux burgers, bagels et clubs sandwich. Très appréciées aussi en topping sur les pizzas et les gratins.

Usages : Burgers, bagels, clubs sandwich, croque-monsieur, pizzas, gratins.



Cantal AOP Jeune Tranches Sandwich

Taille des tranches environ 5 x 15 cm	Quantité environ 30 tranches	Poids 600 g (30 x 20 g)
---	------------------------------------	-------------------------------

Caractéristiques : Nos tranches sandwich Cantal AOP Jeune s'adaptent parfaitement à des paninis et sandwiches allant de 15 à 30 cm de long. L'épaisseur des tranches est appréciable pour souligner le goût beurré du Cantal AOP Jeune.

Usages : Sandwichs, paninis, feuilletés, crêpes, salades.



Cantal AOP Jeune Tranches Burger

Taille des tranches environ 10 x 10 cm	Quantité environ 28 tranches	Poids 700 g (28 x 25 g)
--	------------------------------------	-------------------------------

Caractéristiques : Des tranches carrées généreuses, idéales à chaud ou à froid, qui apportent une belle gourmandise aux burgers, croques et clubs sandwich. Très appréciées aussi en topping sur les pizzas et les gratins.

Usages : Burgers, bagels, clubs sandwich, croque-monsieur, pizzas, gratins.

Tranches de Saint-Nectaire AOP Laitier

Nouveauté
Janvier 2025

Le Saint-Nectaire AOP prend racine au cœur du parc des volcans d’Auvergne, dans la région des Monts Doré, à plus de 1880 mètres d’altitude. À l’origine fermier et fabriqué par les femmes, on le surnommait « fromage de seigle » en référence à son affinage sur des pailles de seigle. Le Saint-Nectaire AOP laitier mûrit au moins 28 jours en cave humide, développant une pâte souple et onctueuse. Incontournable en plateau comme en cuisine, il est renommé pour son goût harmonieux et ses saveurs délicates.

Apparence : Pâte de couleur jaune à ivoire avec une croûte claire, presque blanche.

Texture : Pâte souple et fondante en bouche.

Goût : Goût consensuel avec des saveurs douces et lactiques

Intensité du goût : ●●●○○



Région de production :
Auvergne



Saint Nectaire AOP Laitier Tranches Sandwich

Taille des tranches environ 4,5 x 10 cm	Quantité environ 20 tranches	Poids 500 g
---	--	-----------------------

Caractéristiques : Des tranches généreuses coupées en sifflet, qui apportent une belle gourmandise aux sandwiches chauds ou froids, aux burgers et aux tartines. Très appréciées aussi sur les pizzas.

Usages : Sandwichs, paninis, tartines, burgers, pizzas.



Recette de chef Pulled pork viennois au Saint Nectaire

Ingrédients :	Pulled pork (120 g / portion)	Pickles d'oignons rouges (1 kg)
• 10 demi-baguettes viennoises (ou Mauricette)	• 800 g d'épaule de cochon	• 1 kg d'oignons rouges
• 20 tranches de Saint-Nectaire AOP Entremont Professionnel	• 200 g de sauce BBQ	• 200 g de sucre
• 100 g d'oignons frits	• 10 cl de sauce soja	• 40 cl de vinaigre blanc
	• 10 cl d'eau	• 40 cl d'eau
	• 5 g d'ail	• 5 g de sel
	• 100 g d'oignons	

1. Pour le pulled pork, mélanger les liquides et les condiments (ail haché et oignons coupés grossièrement). Mettre l'épaule de cochon à mariner 1 nuit dans le mélange.
2. Dans un rondou, verser l'épaule de cochon avec la marinade. Mouiller à hauteur avec de l'eau, couvrir et cuire 5 h à feu doux.
3. Égoutter et effiloche la viande. Filtrer le jus, réduire de moitié et lier à la fécule de maïs.
4. Mélanger la viande effilochée avec la sauce pour obtenir une préparation juteuse mais pas détrempée.

Ouvrir les baguettes viennoises en deux et disposer deux tranches de Saint-Nectaire AOP. Garnir de pulled pork chaud et terminer avec des oignons frits et des pickles d'oignons.

Pour 10 portions
3,86 € HT / portion
(au 01/12/2024)

Tranches de Fourme d'Ambert AOP

Nouveauté
Janvier 2025

Héritière d'une tradition médiévale d’Auvergne, la Fourme d’Ambert AOP, surnommée «Grande Dame au Coeur Tendre», mûrit 28 jours minimum en cave après avoir été piquée pour permettre au bleu de se développer. Elle est considérée comme le plus doux des fromages à pâte persillée.

Apparence : Pâte de couleur crème, brillante présentant un persillage bleu-vert aux cavités réparties de manière équilibrée.

Texture : Pâte souple et très fondante en bouche.

Goût : Pâte persillée douce et ronde marquée par des saveurs de crème.

Intensité du goût : ●●●●○



Région de production :
Auvergne



Fourme d'Ambert AOP Tranches Burger

Taille des tranches environ 6 x 6 cm	Quantité environ 42 tranches	Poids 462 g
--	--	-----------------------

Caractéristiques : Gourmandes et généreuses, nos tranches de Fourme d'Ambert AOP apportent originalité et authenticité à vos burgers, vos pizzas, vos paninis ou vos sandwiches. Leur forme 1/4 de lune et leur bonne tenue les rend faciles à manipuler et à disposer.

Usages : Burgers, pizzas, paninis, sandwiches.



Recette de chef Smash burgers à la Fourme d'Ambert

Ingrédients :	Sauce burger (30 g / portion)	Pickles d'oignons rouges (1 kg)
• 10 pains à burger briochés	• 120 g de moutarde à l'ancienne	• 1 kg d'oignons rouges
• 1,5 kg de viande hachée 15 %	• 120 g de mayonnaise douce	• 200 g de sucre
• 60 tranches de Fourme d'Ambert AOP Entremont Professionnel	• 30 g de ketchup	• 40 cl de vinaigre blanc
	• 30 g de cornichons	• 40 cl d'eau
		• 5 g de sel

1. Pour la sauce, râper ou hacher les cornichons. Mélanger avec le reste des ingrédients et réserver au froid positif.
2. Pour les pickles, éplucher et émincer les oignons. Placer dans un contenant en verre pouvant être fermé hermétiquement. Dans une casserole, faire bouillir le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel. Verser directement sur les oignons, remplir à ras bord avant de refermer, laisser refroidir et réserver.
3. Former des boules de viande hachée de 75 g. Cuire dans une poêle très chaude ou sur une plancha en écrasant pour « smasher » la viande. Retourner et déposer 3 tranches de fourme sur chaque steak.
4. Monter les burgers en garnissant de sauce les faces intérieures du pain, puis ajouter deux steaks à la fourme, quelques pickles d'oignons et refermer. Servir chaud.

Pour 10 portions
3,35 € HT / portion
(au 01/12/2024)

Tranches de Raclette

La Raclette, originaire de Suisse, s’est ancrée dans la tradition culinaire française grâce à sa consommation fondue, une méthode héritée du « fromage rôti ». La Raclette se distingue par sa texture souple, fondante et sa croûte orange typique, résultat d’un frottage régulier à l’eau salée. Popularisée par l’appareil à raclette, elle est devenue un incontournable des soirées hivernales. Face à ce succès, notre savoir-faire s’est transmis jusqu’en Bretagne, au plus près du lait de nos éleveurs.

Apparence : Pâte de couleur blanche ivoire et brillante parsemée de petites ouvertures. Croûte orangée typique.

Texture : Onctueuse.

Cuisson : Fonte rapide. Bon filant.

Goût : Arômes lactiques subtilement dotés d’une belle acidité.

Intensité du goût : ●●●●○



Région de production : Bretagne



Raclette Tranches

Taille des tranches environ 5,5 x 7 cm	Quantité environ 18 tranches	Poids 400 g (18 x 22 g)
--	--	---------------------------------------

Caractéristiques : Profitez de l’engouement des Français autour de la raclette ⁽¹⁾ pour l’intégrer largement dans vos menus ! Le format classique de nos tranches permet de les incorporer dans de multiples recettes. Leur qualité et leur épaisseur garantissent une texture fondante à chaud pour un maximum de gourmandise.

Usages : Raclette, paninis, burgers, pizzas, gratins.



Raclette Tranches

Taille des tranches environ 5,5 x 7 cm	Quantité environ 36 tranches	Poids 800 g (36 x 22 g)
--	--	---------------------------------------

Caractéristiques : Profitez de l’engouement des Français autour de la raclette ⁽¹⁾ pour l’intégrer largement dans vos menus ! Le format classique de nos tranches permet de les incorporer dans de multiples recettes. Leur qualité et leur épaisseur garantissent une texture fondante à chaud pour un maximum de gourmandise.

Usages : Raclette, paninis, burgers, pizzas, gratins.



Tranches de Raclette Fumée

La raclette fumée, une variation savoureuse de notre classique Raclette, se distingue par son fumage naturel au bois de hêtre. Fabriquée à partir de lait pasteurisé, elle est affinée sur planches d’épicéa pendant 8 semaines. Nos affineurs soignent le retournement progressif et le morgeage pour offrir une qualité optimale.

Apparence : Pâte de couleur blanche ivoire et brillante avec une croûte brune.

Texture : Onctueuse.

Cuisson : Fonte rapide. Bon filant.

Goût : Goût de fumé naturel et bien équilibré.

Intensité du goût : ●●●●○



Région de production : Bretagne



Raclette Fumée Tranches

Taille des tranches
**environ
5,5 x 7 cm**

Quantité
**environ
15 tranches**

Poids
**350 g
(15 x 23 g)**

Caractéristiques : Les mêmes avantages que nos tranches de raclette nature, avec en plus le goût de fumé qui permet de se démarquer et ajoute une pointe d’originalité aux plats.

Usages : Raclette, paninis, burgers, pizzas, gratins.

Disponible en
septembre 2025



Tranches de Raclette aux 3 poivres

La raclette aux 3 poivres est une déclinaison raffinée de notre Raclette classique. Fabriquée à partir de lait pasteurisé, elle est affinée sur planches d’épicéa pendant 8 semaines. Le mariage du poivre vert, du poivre noir et du poivre blanc lui confère un goût subtilement relevé.

Apparence : Pâte de couleur blanche ivoire avec la présence de grains de poivre.

Texture : Pâte souple, onctueuse à chaud

Cuisson : Fonte rapide. Bon filant.

Goût : Un bon goût subtil de poivre

Intensité du goût : ●●●●○



Région de production : Bretagne



Raclette 3 Poivres Tranches

Taille des tranches
**environ
5,5 x 7 cm**

Quantité
**environ
18 tranches**

Poids
**400 g
(18 x 23 g)**

Caractéristiques : Les mêmes avantages que nos tranches de raclette nature, avec en plus le goût poivré qui permet d’apporter une touche d’originalité à vos plats.

Usages : Raclette, paninis, burgers, pizzas, gratins.

(1) Repas préféré des Français - Source : Etude Sociovision Nov. 2021.

Dés d’Emmental Français

L’Emmental Français est le tout premier fromage produit à la marque Entremont. Ce classique au goût doux, fruité et équilibré, reste un incontournable de notre gamme professionnelle. Polyvalent et consensuel, il se caractérise par sa texture souple et élastique, et ses « trous » caractéristiques qui se forment lors de la fermentation. L’Emmental Français est le seul fromage à posséder des ouvertures aussi prononcées. Ces dernières témoignent d’un affinage long et patient. La fabrication de nos dés d’Emmental est réalisée à Langres, en Haute Marne.

- Apparence :** Pâte de couleur ivoire.
- Texture :** Pâte ferme et moelleuse en bouche.
- Goût :** Doux avec des notes de lait frais.
- Intensité du goût :** ●●○○○



Région de production :
Grand-Est

Dés de Fromage de Brebis

Nos dés de Brebis frais sont élaborés dans notre fromagerie à Saint-Mamet, au cœur de l’Auvergne. Leur goût frais et légèrement salé est particulièrement apprécié dans les salades, les crumbles salés et les gratins de légumes.

- Apparence :** Pâte de couleur ivoire.
- Texture :** Ferme et friable.
- Goût :** Goût frais et légèrement salé.
- Intensité du goût :** ●●●○○



Région de production :
Auvergne



Emmental Français Dés

Taille des dés
environ 10 x 10 mm

Poids
500 g

Caractéristiques : De dimension 10 x 10 mm, nos dés d’Emmental Français sont généreux et gourmands. Ils donnent une impression d’abondance dans les assiettes, en salade par exemple, avec un coût portion limité.

Usages : Salades, topping, tartes, soufflés, cakes salés, crêpes.



Fromage de Brebis Dés

Taille des dés
environ 10 x 10 mm

Poids
500 g

Caractéristiques : Nos dés de Brebis permettent d’ajouter une touche de fraîcheur à vos recettes, tout en maîtrisant votre coût.

Usages : Salades, verrines, sandwichs, topping, wraps.



Recette de chef Gyros au poulet et fromage de brebis

Pour 10 portions
3,55 € HT / portion
(au 01/12/2024)

- Ingrédients :**

 - 10 flat breads de 20 cm de diamètre (type naan)
 - 600 g de dés de fromage de brebis Entremont Professionnel
 - 300 g de tomates
 - 500 g de concombre
 - 300 g d'oignons rouges
- Poulet aux épices (80 g / portion)**

 - 1 kg de filets de poulet
 - 5 cl d'huile d'olive
 - 2 g de paprika
 - 2 g de cumin
 - 4 g de sel
 - 2 g de poivre
- Sauce au yaourt (60 g / portion)**

 - 260 g de yaourt
 - 7 cl d'huile d'olive
 - 2 g de paprika
 - 2 g de cumin
 - 2 cl de jus de citron
 - 2 g de sel
 - 2 g de poivre
 - 7 g de persil

1. Couper les filets de poulet en dés de 4 cm de côté. Assaisonner avec le reste des ingrédients et bien mélanger pour enrober de façon uniforme. Enfourner 10 minutes à 200°C.
2. Laver les herbes et les légumes. Ciseler le persil. Couper le concombre en demi-lunes. Éplucher et émincer finement l'oignon. Couper les tomates en dés de 2 cm de côté.
3. Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Réserver.
4. Garnir le centre des flat breads avec de la sauce, des morceaux de poulet aux épices, les légumes et les dés de fromage de brebis. Rouler en serrant dans un papier alimentaire adapté. Servir chaud ou froid.



Dés de Cantal AOP Jeune

Le Cantal AOP Jeune se distingue par sa pâte ivoire et sa croûte dorée et boutonnée. Ce fromage à pâte pressée non cuite est pressé une première fois, broyé, salé dans la masse puis pressé une deuxième fois. La fourme de Cantal AOP se présente sous forme de gros cylindre d'environ 40 cm de diamètre et 40 kilos. Il faut 400 litres de lait et 33 heures de travail pour fabriquer une seule fourme ! Le Cantal AOP Jeune est affiné 30 jours minimum pour développer ses saveurs.



Apparence : Pâte de couleur ivoire à jaune foncé.
Texture : Pâte souple.
Goût : Des notes lactiques, herbacées et végétales.
Intensité du goût : ●●●○○



Cantal AOP Jeune Dés

Taille des dés
**environ
10 x 10 mm**
Poids
500 g

Caractéristiques : Gourmands et simples d'utilisation, nos dés de Cantal AOP Jeune ont une découpe de 10 x 10 mm, modérément régulière. Ils permettent d'apporter une touche de terroir à votre carte.

Usages : Salades, sandwichs, pizzas, wraps.



Dés de Roquefort AOP

Le Roquefort AOP, premier fromage à obtenir la certification AOP en 1925, est un joyau de notre patrimoine fromager. Produit exclusivement à partir de lait cru de brebis Lacaune, ce fromage persillé est affiné pendant 90 jours minimum. Il se distingue par les cavités bleu-vert qui le parsèment du cœur jusqu'aux bords.



Apparence : Pâte de couleur blanc cassé avec des cavités bien réparties aux nuances bleu-vert.
Texture : Pâte très fondante, onctueuse et légèrement friable.
Goût : Saveurs franches et fraîches. Belle acidité du lait de brebis avec une salinité équilibrée.
Intensité du goût : ●●●●●



Roquefort AOP Dés

Taille des dés
**environ
10 x 10 mm**
Poids
500 g

Caractéristiques : Nos dés de Roquefort AOP apportent du caractère à vos créations. Leur dimension de 10 x 10 mm se prête à des usages multiples, à chaud ou à froid. Différenciant, valorisable sur votre menu, le Roquefort AOP apporte une touche de terroir à votre offre.

Usages : Salades, tartes, feuilletés, crêpes, idéal pour sauce Roquefort (fondu avec un peu de crème).

Dés de Fourme d'Ambert AOP

Héritière d'une tradition médiévale d'Auvergne, la Fourme d'Ambert AOP, surnommée «Grande Dame au Coeur Tendre», mûrit 28 jours minimum en cave après avoir été piquée pour permettre au bleu de se développer. Elle est considérée comme le plus doux des fromages à pâte persillée.

Apparence : Pâte de couleur crème, brillante présentant un persillage bleu-vert aux cavités réparties de manière équilibrée.
Texture : Pâte souple et très fondante en bouche.
Goût : Pâte persillée douce et ronde marquée par des saveurs de crème.
Intensité du goût : ●●●●○



Fourme d'Ambert AOP Dés

Taille des dés
**environ
10 x 10 mm**
Poids
500 g

Caractéristiques : Nos dés de Fourme d'Ambert AOP apportent originalité et authenticité à vos plats chauds et froids. Largés de 10 x 10 mm de côté, ils associent un équilibre gustatif optimal et un coût portion maîtrisé.

Usages : Salades, gratins, tartes, soufflés, crêpes, sauces, wraps.



Recette de chef Velouté de potimarron à la Fourme d'Ambert

Pour 10 portions
1,66 € HT / portion
(au 01/12/2024)

- Ingrédients : (150 g / portion)**

 - 1 kg de potimarron
 - 100 g d'oignons
 - 5 cl d'huile d'olive
 - 50 cl de lait
 - 10 g de sel
 - 100 g de dés Fourme d'Ambert AOP Entremont Professionnel
 - 20 g de beurre
- Décor**

 - 50 g de noixettes torréfiées
 - 200 g de dés Fourme d'Ambert AOP Entremont Professionnel
 - Huile d'olive PM
 - Poivre PM

1. Laver et vider le potimarron. Couper en gros morceaux réguliers avec la peau. Éplucher et couper grossièrement les oignons.
2. Dans un rondau, faire chauffer l'huile d'olive puis ajouter le potimarron et les oignons. Saler et faire revenir quelques minutes. Ajouter le lait et compléter avec de l'eau pour mouiller à hauteur. Cuire à petite ébullition pendant 30 minutes.

Râpé d’Emmental Français

L'emmental français est le tout premier fromage produit par la marque Entremont. Ce classique au goût doux, fruité et équilibré, reste un incontournable de notre gamme. Il se caractérise par sa texture souple et élastique, et ses «trous» caractéristiques qui se forment lors de la fermentation.

Une nouvelle recette pour plus de fruité tout en préservant les fonctionnalités.

- Apparence :** Pâte de couleur ivoire à dorée.
- Texture :** Texture souple pour le râpé brins fins et assez ferme pour le râpé gros brins.
- Goût :** Notes fruitées typiques de l'Emmental Français.
- Intensité du goût :** ●●○○○



Régions de production :
**Grand-Est
Bretagne**



Emmental Français Brins Fins

Taille des brins
1,8 mm

Poids
1kg

Caractéristiques : Notre Emmental Français Brins Fins (1,8mm d'épaisseur) se caractérise par une fonte rapide et uniforme, un bon filant et un gratinant efficace. Sa polyvalence et sa bonne capacité d'incorporation le rendent pratique d'utilisation dans de nombreux plats chauds. Garanti sans fécule et élaboré avec du lait français.

Usages : Sauces, galettes, paninis, gratins, tuiles fromagères.



Emmental Français Gros Brins

Taille des brins
3,2 mm

Poids
1kg

Caractéristiques : Notre Emmental Français Gros Brins (3,2mm d'épaisseur) se caractérise par une fonte lente et un pouvoir couvrant efficace. Il peut être utilisé en cuisson longue pour obtenir une texture riche et visuellement attrayante. Garanti sans fécule et élaboré avec du lait français.

Usages : Pizzas, tartines, gratins, mac&cheese.



Râpé d’Emmental Français BIO

Notre Emmental Français Bio est fabriqué selon une méthode d'affinage traditionnel. Les meules sont exposées à l'air libre, sur planches de bois, puis conservées en cave durant sept semaines minimums pour la maturation des arômes et des saveurs. Elles sont soigneusement retournées, brossées et surveillées par nos affineurs pour atteindre la qualité optimale au moment de la dégustation. Cet Emmental est fabriqué avec du lait Bio 100% français.



Régions de production :
**Grand-Est
Bretagne**

Recette de chef Croissant salé jambon emmental

Pour 10 portions
2,62 € HT / portion (au 01/12/2024)

- Ingrédients :**
- 10 croissants
 - 10 tranches fines de jambon (façon chiffonnade, environ 30 g)
 - 250 g d'emmental français râpé brins fins Entremont Professionnel
 - 150 g de jeunes pousses
- Béchamel dense à l'emmental (50 g / portion)**
- 45 g de beurre
 - 45 g de farine
 - 35 cl de lait
 - 90 g d'emmental
 - 2 g de sel
 - 2 g de poivre
 - 2 g de muscade

Déroulé & Assemblage

1. Dans une casserole, réaliser un roux blanc avec la farine et le beurre. Verser le lait chaud en une fois tout en fouettant. Assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade. Faire épaissir à feu doux en mélangeant soigneusement au fouet.
2. Lorsque la béchamel est dense, mixer si nécessaire pour lisser, puis ajouter le fromage et mélanger à la spatule. Débarrasser et réserver.
3. Couper délicatement les croissants en deux dans la longueur. Garnir la base avec de la béchamel et de l'emmental. Décorer le chapeau avec des brins d'emmental. Passer au four 5 minutes à 190°C pour faire fondre le fromage, puis garnir avec le jambon et les jeunes pousses avant de refermer.



Emmental Français BIO Brins Fins

Taille des brins
1,8 mm

Poids
1 kg

Caractéristiques : Notre Emmental Français Bio Brins Fins (1,8 mm) se caractérise par sa fonte rapide, son filant et son gratinant. Il apporte de la gourmandise à vos plats bio, et permet de revendiquer cette valeur ajoutée sur vos menus. Garanti sans fécule et élaboré avec du lait français.

Usages : Galettes, paninis, gratins, croque-monsieur.

Râpé de Cantal AOP Jeune

Le Cantal AOP Jeune, fromage mythique de la région, se distingue par sa pâte de couleur ivoire et sa croûte délicatement dorée et boutonée. Ce fromage à pâte pressée non cuite est pressé une première fois, broyé, salé dans la masse puis pressé une deuxième fois. La fourme de Cantal AOP se présente sous forme de gros cylindre d'environ 40 cm de diamètre et 40 kilos. Il faut 400 litres de lait et 33 heures de travail pour fabriquer une seule fourme ! Le Cantal AOP Jeune est affiné 30 jours minimum pour développer ses saveurs.

Apparence : Pâte de couleur ivoire à jaune foncé.

Texture : Pâte souple.

Goût : Des notes lactiques, herbacées et végétales.

Intensité du goût : ●●●○○○

Nouveauté
Janvier 2025



Région de production :
Auvergne



Râpé de Cantal AOP Jeune Gros Brins

Taille des brins
3,5 mm

Poids
1 kg ou 2 kg

Caractéristiques : Notre râpé Cantal AOP Jeune en gros brins (3,5 mm d'épaisseur) est idéal pour des cuissons longues à haute température, pour gratiner ou pour garnir des galettes. Il apporte également une bonne couverture et de la coloration aux tartines et pizzas. Bien filant à chaud, il apporte de la gourmandise à vos plats.

Usages : Sauce, galettes, gratins, pizzas, tartines.



Râpé de Gruyère IGP France

Le Gruyère IGP France est un fromage au lait cru de vache à la tradition séculaire. Affiné 4 mois en cave, il se présente en imposantes meules de 40kg. Sa pâte ferme et fondante, parsemée de petites ouvertures, révèle un goût franc, délicat et fruité, très prisé des professionnels.

Apparence : Pâte présentant des nuances jaune pâle à jaune paille.

Texture : Brins souples.

Goût : Doux, fruité et fleuri.

Intensité du goût : ●●●○○○



Régions de production :
**Savoie
Franche-Comté**



Gruyère IGP France Brins Fins

Taille des brins
1,8 mm

Poids
1 kg

Caractéristiques : Grâce à sa fonte rapide, son filant et sa belle capacité à gratiner, le Gruyère IGP France râpé sublime les plats en les rendant plus gourmands et appétissants. Garanti sans féculé et élaboré avec du lait français.

Usages : Galettes, gratins, croque-monsieur, paninis, sauces, tartines.

Râpé Fondue

Comté AOP (50%)
Emmental Français (40%)
Beaufort AOP (10%)

Notre mélange de râpés pour Fondue associe trois fromages célèbres, sélectionnés pour leur touche unique : le Comté AOP pour sa saveur fruitée et nuancée, l'Emmental pour sa douceur et sa texture adéquates, le Beaufort AOP pour ses arômes subtils et son goût typé. Ensemble, ils forment un mélange harmonieux, idéal pour les fondues mais aussi les gratins, les tartes ou les pizzas.

Apparence : Pâte de couleur ivoire à jaune pâle.

Texture : Brins de texture souple à ferme.

Goût : Fruité, notes sucrées de l'Emmental, et une salinité plus accentuée grâce au Comté AOP et au Beaufort AOP.

Intensité du goût : ●●●○○○



Notre mélange râpé est préparé en France dans
Le Jura



Mélange de râpés Fondue Brins Fins

Taille des brins
1,8 mm

Poids
1 kg

Caractéristiques : Grâce à ses brins fins (1,8 mm d'épaisseur), la fonte du mélange de râpés pour Fondue est rapide. L'Emmental apporte du filant, le Comté AOP et le Beaufort AOP un goût subtil et une belle gourmandise.

Usages : Fondue, gratins, tartes, pizzas.

Râpé Pizza

Mozzarella Française (70%)
Emmental Français (30%)

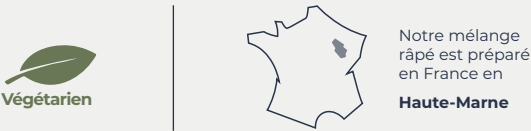
Notre mélange de râpés pour Pizza marie harmonieusement la Mozzarella et l'Emmental Français. La Mozzarella, dominant à 70%, offre une texture filante et un goût subtilement lacté. Complétant le mélange à 30%, l'Emmental Français apporte ses notes douces et noisettées, tout en excellant dans l'art du gratiné. Cette alliance équilibrée assure une fonte uniforme, offrant à chaque pizza une couverture fromagère onctueuse, filante et irrésistiblement gourmande.

Apparence : Pâte de couleur blanche à ivoire.

Texture : Brins à tendance ferme.

Goût : Gourmand grâce à la Mozzarella et légèrement acidulé grâce à l'Emmental.

Intensité du goût : ●●○○○



Mélange de râpés Pizza Gros Brins

Taille des brins
3,2 mm

Poids
1 kg

Caractéristiques : Le mélange de râpés pour Pizza se distingue par sa fonte lente due à ses gros brins (3,2 mm d'épaisseur), parfaite pour les cuissons longues en four à pizza haute température. Il apporte aussi une bonne couverture, une légère coloration aux pizzas et tartines, et un excellent filant grâce à sa composition 70% Mozzarella Française et 30% Emmental Français.

Usages : Pizzas, tartines, gratins.



* Entremont appartient à une coopérative d'éleveurs.

Une marque de coopérative française

La marque Entremont appartient à la première coopérative laitière française, Sodiaal, qui regroupe plus de 15 000 éleveurs dans 72 départements. La coopérative Sodiaal est un modèle solidaire de partage de la valeur, avec une règle claire de répartition de la valeur : 100% des bénéfices sont reversés aux éleveurs (2/3 directement et 1/3 réinvestis dans la coopérative).

Nous sommes fiers de contribuer aux missions fondamentales de la coopérative : valoriser le lait de nos éleveurs, soutenir le dynamisme agricole sur l'ensemble du territoire et proposer des bons produits fromagers qui participent à une alimentation saine et équilibrée.

Code	Matière	Intitulé de la référence	Format Taille des Tranches Taille Dés Taille Brins	Grammage	Collage	Valeurs nutritionnelles pour 100 g											Végétarien	Lait cru
						Energie KJ/Kcal	Lipides (g)	Dont Acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Dont sucres (g)	Fibres (g)	Protéines (g)	Sel (g)	Calcium (mg)				
TRANCHES																		
061789-0	Emmental Français	Emmental tranches sandwich 40 tranches	5 x 15 cm	500	6	1532/369	29	19	<0,5	<0,5	<0,5	27	0,5	1000	●			
250417-0	Emmental Français	Emmental tranches XL 30 tranches	5 x 17,5 cm	705	6	1532/369	29	19	<0,5	<0,5	<0,5	27	0,5	1000	●			
061792-0	Emmental Français	Emmental tranches burger 20 tranches	9 x 9 cm	340	6	1532/369	29	19	<0,5	<0,5	<0,5	27	0,5	1000	●			
061748-0	Emmental Français BIO	Emmental tranches sandwich BIO 30 tranches	5 x 15 cm	340	6	1549/373	29	19,4	<0,5	<0,5	<0,5	28	0,5	1000	●			
305191-0	Raclette	Raclette tranches 18 tranches	5,5 x 7 cm	400	10	1373/331	27	18	<0,5	<0,5	<0,5	22	1,7	600	●			
128315-0	Raclette	Raclette tranches 36 tranches	5,5 x 7 cm	800	10	1373/331	27	18	<0,5	<0,5	<0,5	22	1,7	600	●			
128277-0	Raclette Fumée	Raclette Fumée tranches 15 tranches	5,5 x 7 cm	350	6	1373/331	27	18	<0,5	<0,5	<0,5	22	1,7	600	●			
128334-0	Raclette aux 3 poivres	Raclette Fumée tranches 18 tranches	5,5 x 7 cm	400	10	1382/333	27	18	0,5	<0,5	<0,5	22	1,7	600	●			
250418-0	Cantal AOP Jeune	Cantal AOP jeune tranches burger 28 tranches	10 x 10 cm	700	6	1544/372	30	21	1,5	0,5	<0,5	24	1,9	760				
250419-0	Cantal AOP Jeune	Cantal AOP jeune tranches sandwich 30 tranches	5 x 15 cm	600	6	1544/372	30	21	1,5	0,5	<0,5	24	1,9	760				
061722-0	Comté AOP	Comté AOP tranches burger 32 tranches	9 x 9 cm	480	8	1700/410	34	22	<0,5	<0,5	<0,5	26	0,8	900		●		
061721-0	Comté AOP	Comté AOP tranches sandwich 32 tranches	6 x 14,5 cm	480	8	1700/411	34	22	<0,5	<0,5	<0,5	26	0,8	900		●		
250445-0	Fourme d'Ambert AOP	Fourme d'Ambert AOP tranches burger 42 tranches	6 x 6 cm	462	6	1402/338	28	20	1,5	0,5	<0,5	20	1,9	500				
250444-0	Saint-Nectaire AOP Laitier	Saint-Nectaire AOP tranches sandwich 20 tranches	4,5 x 10 cm	500	6	1316/317	25	18	1	0,5	<0,5	22	1,7	700				

DÉS

004184-0	Emmental Français	Dés d'Emmental Français	10 x 10 mm	500	6	1532/369	29	19	<0,5	<0,5	<0,5	27	0,5	1000	●		
250414-0	Fromage de Brebis	Dés de Fromage de Brebis	10 x 10 mm	500	6	1382/333	27	19	1,5	<0,5	<0,5	21	2	318	●		
250420-0	Cantal AOP Jeune	Dés de Cantal AOP	10 x 10 mm	500	6	1544/372	30	21	1,5	0,5	<0,5	24	1,9	760			
250415-0	Fourme d'Ambert AOP	Dés de Fourme d'Ambert AOP	10 x 10 mm	500	6	1402/338	28	20	1,5	<0,5	<0,5	20	1,9	500			
250416-0	Roquefort AOP	Dés de Roquefort AOP	10 x 10 mm	500	8	1496/361	31	22	1,5	0,5	<0,5	19	3,2	600		●	

RÂPÉS

050831-0	Emmental Français	Râpé Emmental brins fins	Brins fins 1,8 mm	1000	10	1532/369	29	19	<0,5	<0,5	<0,5	27	0,7	1000	●		
050830-0	Emmental Français	Râpé Emmental gros brins	Gros brins 3,2 mm	1000	10	1532/369	29	19	<0,5	<0,5	<0,5	27	0,7	1000	●		
079114-0	Emmental Français BIO	Râpé Emmental BIO brins fins	Brins fins 1,8 mm	1000	10	1549/373	29	19,4	<0,5	<0,5	<0,5	28	0,7	1000	●		
250413-0	Cantal AOP Jeune	Râpé Cantal AOP gros brins	Gros brins 3,5 mm	1000	10	1544/372	30	21	1,5	0,5	<0,5	24	1,9	760			
250412-0	Cantal AOP Jeune	Râpé Cantal AOP gros brins	Gros brins 3,5 mm	2000	5	1544/372	30	21	1,5	0,5	<0,5	24	1,9	760			
050816-0	Gruyère IGP France	Râpé Gruyère IGP France brins fins	Brins fins 1,8 mm	1000	6	1680/405	33	21	<0,5	<0,5	<0,5	27	0,8	880		●	
945891-0	Mélange Fondue	Mélange Fondue : 50% Comté AOP, 40% Emmental, 10% Beaufort AOP	Brins fins 1,8 mm	1000	6	1626/392	32	21	<0,5	<0,5	<0,5	26	0,8	930			
945885-0	Mélange Pizza	Mélange Pizza : 70% Mozzarella Française, 30% Emmental Français	Gros brins 3,2 mm	1000	6	1373/331	24	16	1	<0,5	<0,5	26	0,7	800	●		



Le service client d'Entremont est à votre écoute du lundi au vendredi de 9h à 17h
(+33) 04 50 33 24 12 - info@sodiaalprofessionnel.com

www.sodiaalprofessionnel.com