

# SAUCE AU FROMAGE

POUR LE SNACKING

*Innovation France Culinaire Développement*



**20% d'Emmental**  
**Le vrai goût !**

POUR VOS  
**SANDWICHES,**  
**TACOS,**  
**KEBABS,**  
**PIZZAS, BURGERS, HOT-DOG, PANINIS,**  
**FRITES, CROQUES-MONSIEUR,...**

Fabriqué et conditionné en France

Rue du Gripail ZA - 35590 Saint-Gilles - Tél. : 02 99 96 80 09

[www.france-culinaire.com](http://www.france-culinaire.com)

**DESCRIPTION :** La sauce au fromage pour produits snacking est réalisée à base de fromages. Son goût fromagé et légèrement poivré permet de donner une note crémeuse à vos produits de snacking. Elle convient pour une utilisation à chaud ou à froid, en restauration rapide ou en industrie. Sa texture est adaptable en fonction de l'utilisation.

## » L'INCONTOURNABLE DU SNACKING



### » APPLICATIONS

Sandwichs, tacos, kebabs, pizzas, burgers, croques-monsieur, hot-dog, paninis, frites, pâtes...

### » DÉCLINAISONS :

La sauce classique au fromage peut être déclinée pour donner une note originale à vos produits, par exemple la sauce Alfredo (note fromagère italienne), la sauce au cheddar colorée ou la sauce au fromage de chèvre.

● **UTILISATION  
À CHAUD OU À FROID**

● **PRÊT À L'EMPLOI**

● **TEXTURE ONCTUEUSE ET NAPPANTE**