

Conception & fabrication

Fromages fondus et
spécialités fromagères

Poudres de fromages, arômes
et chapelures fromagères

Les sauces fromagères
et crème cheese

🌿 Fromages fondus et spécialités fromagères

Application plats cuisinés à base de pâtes, pomme de terre, légumes



Cheddar



Emmental



Chèvre



bleu



Raclette



Camembert



Maroilles



Reblochon



Roquefort



▶▶ *Solutions pour*
l'industrie agroalimentaire

✔ Poudres de fromages, arômes et chapelures fromagères

Application aromatisation de croustilles type chips, tuiles de sarrasin...



Les équipes de France Culinaire Développement vous accompagnent dans **toutes les étapes** du développement **de votre projet.**

- ✔ Formulation sur mesure
- ✔ Accompagnement dans la conception ou l'évolution de vos produits
- ✔ Sourcing et expertise ingrédients
- ✔ Innovation et tendance
- ✔ Intégration de vos contraintes industrielles et réglementaires dès la formulation

Les sauces fromagères et cream cheese

Application plats cuisinés, sandwichs & snack, tacos, bouchées apéritives.



►► *Solutions pour
le marché du snacking*