

SOLUTIONS FROMAGÈRES SUR MESURE

POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET LA RESTAURATION RAPIDE

Conception & fabrication



Les équipes de France Culinaire Développement vous accompagnent dans toutes les étapes du développement de votre projet. Les spécialistes des solutions fromagères vous fourniront des conseils techniques et un accompagnement pour répondre à vos besoins.

- 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

► Nos solutions pour l'industrie agroalimentaire

Fromages fondus et spécialités fromagères



APPLICATIONS :

- Plats cuisinés à base de pâtes, pomme de terre.



Poudres de fromages, arômes et chapelures fromagères



APPLICATIONS :

- Aromatisation de croustilles type chips
- Tuiles de sarrasin...

►► Solutions pour le marché de la restauration rapide

Les sauces fromagères et cream cheese

APPLICATIONS : plats cuisinés, sandwichs & snack, tacos, bouchées apéritives.

