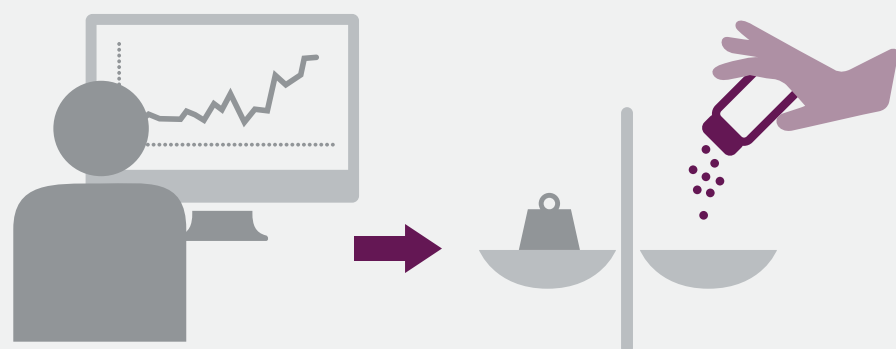


01

LA FORMULATION

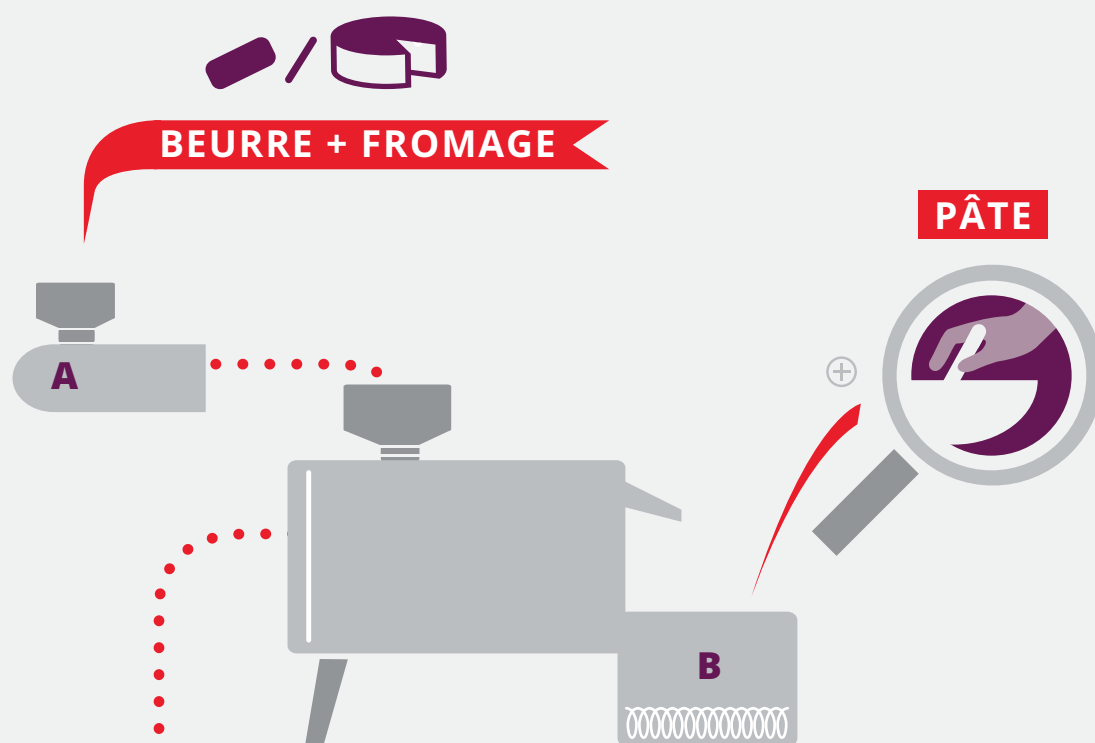
Des ingrédients de qualité comme du fromage, du beurre, de la poudre de lait, des arômes et les sels de fonte sont sélectionnés puis pesés en fonction d'une recette définie.



02

LA PRÉPARATION DES MATIÈRES PREMIÈRES

Le beurre et les fromages, dont on a retiré les croûtes, passent au broyeur (A) puis sont transférés dans un mélangeur avec les autres ingrédients pour obtenir une pâte homogène (B).



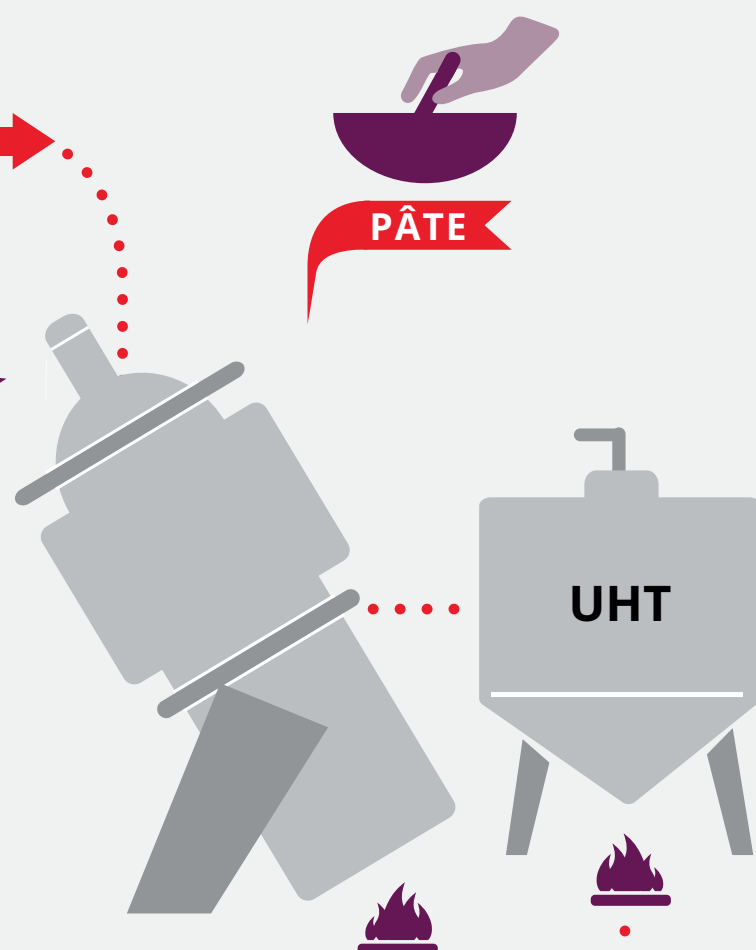
03

LA FONTE

La pâte est fondue puis stérilisée pour permettre une conservation hors froid.



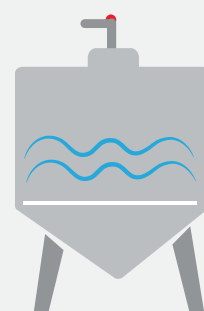
La pâte est cuite dans un cuiseur puis stérilisée à Ultra Haute Température (UHT)



04

LE KRÉMAGE

Après la fonte et la stérilisation, la préparation est liquide. Elle est récupérée pour lui donner la texture voulue.



05

EMBALLAGE

Refroidie et mélangé, le fromage fondu est emballé sous forme de portions triangulaires.

MIAM ! MIAM !

