



Cheddar naturel



Description

Le **Cheddar** tire son nom de son village d'origine, situé dans le Somerset, en Angleterre. Ce fromage à base de lait de vache s'est largement répandu dans les pays anglo-saxons : Irlande, USA, Canada, mais aussi Australie, Afrique du Sud ou encore Nouvelle-Zélande.

Il arbore très souvent une couleur orangée, grâce à l'usage de « l'annatto », un colorant alimentaire naturel issu d'un arbre tropical. Le **Cheddar** se déguste volontiers fondu.

Si c'est l'un des ingrédients classiques du hamburger, il se prête à de nombreuses autres préparations savoureuses.

Conseils d'utilisation

Le plus souvent, le **Cheddar** se débite simplement en tranches avant d'être fondu. Il peut également être râpé, aussi bien sur une préparation chaude que dans une préparation froide. On le coupe volontiers en dés dans une salade.

Le **Cheddar** est l'un des fromages les plus simples à cuisiner. Il se prête parfaitement à la préparation d'un wrap qu'à celle de mini-burgers.

Il est aussi possible de l'incorporer à des recettes telles que les muffins ou les soufflés. Le **Cheddar** est également délicieux cru, dans une salade ou dans un club-sandwich.

Avantages clés

- Fromage multifonctionnel
- S'adresse à tout type de restauration

Nos idées
recettes →



Nos produits*

Code 071018 Code 075012

Cheddar rouge jeune bloc 5kg et 2,5kg

Code 033065 Code 033066

Cheddar rouge mature portion 200g et 600g

Code 071030

Cheddar rouge jeune râpé

Code 033301 Code 033134

Cheddar rouge tranches barquette 1kg et 500g

Code 033402

Cheddar rouge mature tranches

Code 033122

Cheddar blanc tranches

Code 033416



Cheddar rouge Bio tranches

Caractéristiques

- Royaume-Uni
- Lait de vache
- Bloc, portion, tranches, cubes, râpé