

Schmelzkäse

Wenn Käse hitzestabil sein soll und beim Schmelzen in Form bleiben muss, ist Schmelzkäse oft die richtige Wahl. Die unterschiedlichen Rezepturen und Formate finden ihren Einsatz in der Herstellung von Charcuteriewaren oder Cordon-Bleus, von Teigwarenfüllungen, Backwaren oder Hot Sandwiches. Alle unsere Schmelzkäsesorten sind auch als Clean-Label-Varianten erhältlich (ohne Zusatzstoffe).

Schmelzkäse im Wurst- und Blockformat

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Format	Wurstform ϕ 2.5 – 10 cm, rund oder oval	➤ einfache Handhabung dank Wurst- oder Blockformaten nach Kundenwunsch
	Block, max. 10x10 cm	➤ feste Textur, ideal zum Reiben oder in Scheiben schneiden
Gewicht netto	1 - 10 kg	➤ definierte Schmelzeigenschaften
Handelseinheit	5 - 10 kg	➤ verschiedene Käsesorten, auf Wunsch kombinierbar
		➤ auch aromatisiert lieferbar

Schmelzkäse-Scheiben

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Format	diverse auf Anfrage, rund, oval, eckig	➤ Scheibenformat, Dimensionen auf Anwendung angepasst
		➤ einfach in der Handhabung
Gewicht	2 - 2.5 kg Schalen	➤ definierte Schmelzeigenschaften
Handelseinheit	4 - 5 kg	➤ verschiedene Käsesorten, auf Wunsch kombinierbar
		➤ auch aromatisiert lieferbar

Schmelzkäse gerieben

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Verpackung	Beutel	➤ Reibschnitt auf Anwendung angepasst
Gewicht	1 - 10 kg	➤ einfach in der Handhabung
Handelseinheit	4 - 10 kg	➤ definierte Schmelzeigenschaften
		➤ verschiedene Käsesorten, auf Wunsch kombinierbar
		➤ auch aromatisiert lieferbar



Fondue

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Verpackung	Stehbeutel, Siegelbeutel Eimer à 4 kg / 10 kg	➤ hitzestabile, backstabile Käsemasse zum Füllen und Gratinieren ➤ verschiedene Rezepturen erhältlich ➤ fixfertige Zubereitung

Produktzertifizierungen auf Anfrage

Wünschen Sie weitere Informationen zu Schmelzkäse und den Formaten? Kontaktieren Sie uns.

Telefon +41 58 227 20 40
E-Mail industrie@emmi.com
Zusätzliche Informationen www.emmi-b2b.com