



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 Block, max. 10x10 cm | <ul style="list-style-type: none">➤ einfache Handhabung dank Wurst- oder Blockformaten nach Kundenwunsch➤ feste Textur, ideal zum Reiben oder in Scheiben schneiden |
| Gewicht netto | 1 - 10 kg | <ul style="list-style-type: none">➤ definierte Schmelzeigenschaften |
| Handelseinheit | 5 - 10 kg | <ul style="list-style-type: none">➤ verschiedene Käsesorten, auf Wunsch kombinierbar➤ auch aromatisiert lieferbar |

Schmelzkäse-Scheiben

| Produktdaten | | Eigenschaften / Verwendung |
|----------------|--|---|
| Format | diverse auf Anfrage, rund, oval, eckig | <ul style="list-style-type: none">➤ Scheibenformat, Dimensionen auf Anwendung angepasst➤ einfach in der Handhabung |
| Gewicht | 2 - 2.5 kg Schalen | <ul style="list-style-type: none">➤ definierte Schmelzeigenschaften |
| Handelseinheit | 4 - 5 kg | <ul style="list-style-type: none">➤ verschiedene Käsesorten, auf Wunsch kombinierbar➤ auch aromatisiert lieferbar |

Schmelzkäse gerieben

| Produktdaten | | Eigenschaften / Verwendung |
|----------------|-----------|--|
| Verpackung | Beutel | <ul style="list-style-type: none">➤ Reibschnitt auf Anwendung angepasst |
| Gewicht | 1 - 10 kg | <ul style="list-style-type: none">➤ einfach in der Handhabung |
| Handelseinheit | 4 - 10 kg | <ul style="list-style-type: none">➤ definierte Schmelzeigenschaften➤ verschiedene Käsesorten, auf Wunsch kombinierbar➤ auch aromatisiert lieferbar |



Fondue

Produktdaten

Verpackung Stehbeutel, Siegelbeutel
Eimer à 4 kg / 10 kg

Eigenschaften / Verwendung

- 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-industrie.com