



Valmartin présente ses deux essentiels ultra fondants



Stand G36

Spécialiste du fromage depuis 1840, Valmartin propose une gamme de fromages produits dans la vallée de Munster, d'une qualité gustative inégalable et adaptés à toutes les cuissons. Pizzas, sandwich, salade, les fromages Valmartin subliment chaque plat en y apportant son fondant et son savoir-faire.



Emmental râpé gros

Ideal pour les cuissons au four à bois (400°C ou plus) et pour les salades

- 10 pièces / colis
- Poids net : 1kg



Duo-Mix®
Emmental & Mozzarella

Ideal pour les pizzas

- 10 pièces / colis
- Poids net : 1kg

Principalement utilisés pour les pizzas, l'Emmental râpé gros et le Duo Mix assurent un mariage de saveurs gourmand et un filant hors pair. De nombreux professionnels du secteur ont adopté ces deux produits pour leurs préparations :



« Pour réussir et être le meilleur, je dois utiliser les meilleurs ingrédients. Pour mes pizzas, j'utilise principalement l'emmental ou le Duo Mix Valmartin pour son mélange de saveurs et son fondant incomparable »

Grégory Edel
Ambassadeur de la marque Valmartin
Champion de France et Vice-champion du Monde de pizza

À propos de Valmartin :

Créé en 1840 par Martin Sengelé au cœur de la vallée du Munster, Valmartin est depuis toujours une entreprise passionnée et authentique. Elle propose des produits adaptés aux professionnels de la restauration et nés d'un savoir-faire incomparable. Gourmands et de qualité, les fromages Valmartin sont transformés en France dans le respect des producteurs et des chaînes d'approvisionnement.