



COMMUNIQUÉ DE PRESSE, JUILLET 2024

La gamme dés d'Entremont Professionnel : une source d'idées estivales pour faciliter le quotidien et la créativité des professionnels de la restauration

Dés d'Emmental, de Cantal AOP, de Brebis, de Roquefort AOP, de Fourme d'Ambert AOP... La gamme dés Entremont Professionnel offre une sélection riche et une large variété d'usages afin de réaliser des recettes gourmandes et faciles pour cet été.

Avec les beaux jours, Entremont Professionnel accompagne les chefs en restauration à table et rapide en proposant une **offre complète de dés de fromages** pratiques, fonctionnels et rapides à travailler : matières classiques et consensuelles avec l'Emmental et le Brebis, matières de terroirs et différenciantes avec le Roquefort, la Fourme ou encore le Cantal. **Pratiques et polyvalents**, les dés apportent **savoir, texture et esthétique** aux salades, pizzas, soupes, tartes et gratins. L'offre Entremont Professionnel est **gage de qualité, goût et plaisir** : les dés sont découpés dans des fromages entiers **fabriqués en France avec du lait français, dans le respect des savoir-faire fromagers**. Entremont Professionnel incarne la rencontre entre le **savoir-faire des fromagers-affineurs** français et les exigences modernes de la restauration.

Le but ?

Simplifier le quotidien des professionnels, inspirer leur créativité et optimiser leur rentabilité.

Cette offre de dés a été pensée afin de leur apporter la praticité, la rapidité et la maîtrise du coup portion qu'ils recherchent. En effet, l'offre est conditionnée dans des barquettes transparentes refermables et la découpe des dés est maximisée en prenant en compte le coût et la générosité assiette (10MMx10MM).

Incontournable de la gamme professionnelle, les **dés d'Emmental, généreux et gourmands**, apportent un **goût doux**, avec des **notes de lait frais, fruité et équilibré**, idéal pour des rouleaux de printemps, en salades, topping et tartes. Les **dés de Brebis**, « type féta » apportent un **goût frais et légèrement salé**, particulièrement apprécié dans les salades, verrines, bowl, tartines mais aussi des crumbles salés et des gratins de légumes. Les **dés de Cantal AOP Jeune** aux **notes lactiques, herbacées et végétales** sont parfaits pour les wraps ou les salades. Les **dés de Roquefort AOP** apportent du caractère à toutes créations, une touche de terroir, des **saveurs franches et fraîches**. Excellent pour les tartes feuilletées et les salades. Les **dés de Fourme d'Ambert AOP** apportent **originalité et authenticité** aux plats chauds et froids. Ils associent un **équilibre gustatif optimal et un coût portion maîtrisé**. Avec une pâte persillée douce et ronde marquée par des saveurs de crème, ils sont les alliés des salades, gratins, tartes, soufflés, crêpes, sauces, wraps.

RECETTE

Rouleau de printemps à l'Emmental Français



Pour 10 portions
1,79 € HT / portion

Ingrédients

- 500 g de Dés d'Emmental Français Entremont Professionnel
- 10 feuilles de riz de diamètre 28 cm
- ½ salade laitue
- 500 g de carottes râpées non assaisonnées
- 300 g de thon émietté
- 300 g de radis rouges
- 300 g de sauce Thaï
- Assaisonnement sel et poivre

Préparation

1. Nettoyer la salade et les radis. Egoutter.
2. Emincer finement les radis (idéalement à la mandoline). Réserver avec la salade.
3. Egoutter le thon.
4. Effectuer le montage :
 - Humidifier la galette de riz et disposer dessus quelques radis rouges émincés en transparence puis les feuilles de salade.

- Disposer ensuite les carottes râpées ainsi que le thon assaisonné avec un peu de sauce Thaï.

- Disposer au centre du rouleau les Dés d'Emmental Français et parsemer du reste de radis rouges émincés.

- Rouler le rouleau de printemps.

L'astuce du Chef

On peut aussi préparer ce rouleau de printemps, original par son contenu, sous forme de wrap avec du pain lavash.



Pour 10 portions
2,88 € HT / portion

Ingrédients

- 30 g de Dés de Brebis Entremont Professionnel
- 400 g de mélange de jeunes pousses
- 200 g de jambon sec tranché
- 300 g de tomates cerises
- 250 g de fruits rouges de saison
- 1 concombre bio

Vinaigrette de framboise

- 50 g de coulis de framboise
- 10 cl d'huile d'olive extra vierge
- 3 cl de vinaigre de vieux vin
- Assaisonnement sel et poivre

Préparation

1. Rincer et égoutter les jeunes pousses.
2. Préparer les fruits frais.
3. Emincer le concombre avec la peau après l'avoir bien rincé.
4. Réaliser la vinaigrette framboise : mélanger le coulis et le vinaigre, puis monter à l'huile. À réaliser avec une petite girafe pour une bonne homogénéité et une émulsion stable.

5. Monter la salade : placer les jeunes pousses au fond et le reste des garnitures sur le dessus. Les Dés de Brebis Entremont Professionnel feront ressortir toutes les couleurs. Arroser de sauce vinaigrette framboisée.

RECETTE

Salade estivale aux dés de Brebis

L'astuce du Chef

N'hésitez pas à être créatif en variant les fruits ou la salade au fil des saisons.





À propos d'Entemont Professionnel

La marque Entemont Professionnel appartient à Sodiaal Professionnel, filiale dédiée aux métiers de bouche de la coopérative laitière française Sodiaal. Entemont Professionnel est une **gamme de fromages prêts à l'emploi**, en tranches, dés et râpés et souhaite s'imposer comme la **marque française de référence auprès des professionnels de la restauration**. Elle offre des **produits authentiques, non transformés, issus de fromages entiers**. La marque incarne la rencontre entre le **savoir-faire des fromagers-affineurs français** et les **exigences modernes de la restauration**. Chaque fromage, sélectionné pour sa qualité et son origine, est prédécoupé pour **simplifier la vie des professionnels, accroître leurs envies créatives et optimiser leur rentabilité**. Cette **gamme diversifiée** offre des **saveurs** et des **formes adaptées à tous les usages**, aussi bien bruts que fondus ou gratinés. Les nouveaux modes de consommation et les défis auxquels sont confrontés les chefs transforment radicalement l'univers de la restauration. La demande croissante pour des repas déstructurés et standardisés crée des tensions au niveau de la main-d'œuvre. Dans ce contexte, les **fromages prêts à l'emploi** représentent une vraie solution pour la cuisine d'assemblage en pleine croissance. La gamme **Entemont Professionnel facilite ainsi la vie des chefs** et leur permet non seulement de **gagner du temps** mais aussi d'accompagner leur **créativité culinaire**.