



COMMUNIQUÉ DE PRESSE, OCTOBRE 2024

Entremont Professionnel : une nouvelle gamme Raclette pour les professionnels.

La saison des raclettes et des frimas approche ! Entremont Professionnel, marque de Sodial Professional, lance une gamme raclette gourmande dédiée aux professionnels de la restauration, s'imposant ainsi comme l'allié parfait pour leur simplifier le quotidien, améliorer leur rentabilité, tout en stimulant leur créativité.

La France est le territoire d'une **culture fromagère** exceptionnelle et Entremont Professionnel contribue à préserver ce patrimoine de **tradition et de goût**. Les fromages de la marque, élaborés dans des régions emblématiques telles que l'Auvergne, les Savoie, la Bretagne, le Massif Jurassien et les Grands Causses, honorent l'identité unique de chaque terroir.

Entremont Professionnel incarne la rencontre entre le **savoir-faire des fromagers- affineurs français et les exigences modernes de la restauration**. Chaque fromage est rigoureusement sélectionné pour sa qualité et son origine, et, le fromage Raclette ne fait pas exception.

Une gamme pensée pour les professionnels

La nouvelle gamme de tranches de Raclette d'Entremont Professionnel a été pensée pour **optimiser la rentabilité** des professionnels et leur permettre de varier leurs préparations culinaires.

Les tranches de raclette leurs offrent ainsi une **diversité de solutions** qui apporte saveur, texture et esthétique à leurs recettes. Pratiques et simples d'utilisation, elles s'incorporent à de multiples recettes permettant une gestion précise des portions. **Régularité des portions, diversité des saveurs et des textures, simplicité d'utilisation** : les tranches raclette sont idéales pour tous les professionnels.

« La Raclette, ancrée dans la tradition culinaire française, est devenue un incontournable tant en restauration à table qu'en restauration rapide. Aujourd'hui, fort du savoir-faire de nos fromagers-affineurs, il nous est paru comme une évidence d'ajouter cette offre Raclette à notre gamme de tranches Entremont Professionnel. Elle donne aux chefs la possibilité de proposer une carte originale, en toute simplicité et avec un coût portion maîtrisé. » explique Caroline Ruggieri

Tranches de Raclette : gourmandise dans toutes les recettes

La Raclette est préparée à partir du **lait français des éleveurs** de la **Coopérative Sodiaal**, elle est idéale pour des recettes aussi bien chaudes que froides dans des sandwiches et des burgers. En bouche, ce fromage révèle des **arômes lactiques délicats et une acidité subtile**, promettant une expérience gustative raffinée. Grâce à sa qualité et à son épaisseur, la tranche Raclette Entremont Professionnel se distingue par **une fonte rapide et une belle onctuosité**.

Disponibles en 2 formats – 400g (18 tranches) et 800g (36 tranches), ces tranches de Raclette s'intègrent parfaitement dans de multiples recettes raclettes traditionnelles, paninis, pizzas, burgers, ou gratins.

Tranches de Raclette Fumée : une touche d'originalité

Entremont Professionnel propose également **une version fumée** de la Raclette, offrant une saveur unique grâce à un fumage naturel **au bois de hêtre**. Ce fromage, fabriqué à partir de lait pasteurisé et affiné sur des planches d'épicéa pendant 8 semaines, séduit par son goût **délicatement fumé**, apportant une pointe d'originalité aux plats.

Ces tranches de Raclette fumée, proposées en format de 350g (15 tranches), s'adaptent à tout type d'usages. Leur goût fumé permet aux chefs de **se démarquer** et de répondre à la demande des convives, en perpétuel recherche de nouvelles saveurs.

« Face à la forte demande des chefs et professionnels de la restauration, il était essentiel de proposer une gamme diversifiée, notamment avec la Raclette fumée. Cette offre décalée et différente de la Raclette classique permet aux chefs de se démarquer un peu plus dans leurs créations, de proposer une carte originale tout en se démarquant dans un marché fortement concurrentiel » explique Caroline Ruggieri.



L'apéro Raclette



Difficulté :
Facile



Portions :
4



Coût par portion :
1,36€

Ingrédients

- 140 g (4 Tranches) de Raclette tranches Entremont Professionnel
- 1 baguette tradition
- 100 g d'oignons confits
- 30 g de persillade
- Assaisonnement sel et poivre

Étapes de la préparation

- 1 Couper la baguette dans la longueur.
- 2 Disposer dans la découpe les oignons confits.
- 3 Disposer sur le dessus les Tranches Raclette Entremont Professionnel.
- 4 Au service, passer au four sec ou à la salamandre jusqu'à ce que le fromage soit bien fondant.
- 5 À l'envoi, parsemer de persillade.

L'astuce du chef

Pour apporter encore plus de gourmandise à cet apéritif à partager, on peut compléter la garniture de la baguette avec du jambon blanc et des cornichons, en plus des Tranches de Raclette. Simplicité, convivialité et coût portion maîtrisé !



À propos d'Entremont Professionnel

La marque Entremont Professionnel appartient à Sodialal Professionnel, filiale dédiée aux métiers de bouche de la coopérative laitière française Sodialal. Entremont Professionnel est une **gamme de fromages prêts à l'emploi**, en tranches, dés et râpés et qui 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 **Entremont Professionnel facilite ainsi la vie des chefs** et leur permet non seulement de **gagner du temps** mais aussi d'accompagner leur **créativité culinaire**.