

# Grangusto



- ✓ Un savoureux mélange de fromages à pâte dure affinés,
- ✓ Déjà râpé, il est facile d'utilisation,
- ✓ Apporte un goût fruité et subtil à tous vos plats : pâtes, gratins, pizzas...

\*Aide européenne à la distribution de lait et de certains produits laitiers dans les établissements scolaires / cf dossier Agrimer.



PRODUITS	Grangusto râpé sachet 1 kg	Grangusto râpé boîte 250 g
Dénomination	Mélange de fromages à pâte dure râpés	Mélange de fromages à pâte dure râpés
Ingrédients	Fromage au lait pasteurisé ( <i>lait</i> , sel, présure, conservateur : lysozyme d' <i>oeuf</i> ), fromage au lait cru (10%)( <i>lait</i> cru, sel, ferments lactiques, présure, conservateur : lysozyme d' <i>oeuf</i> ).	
Poids Net	1 kg	250 g
Taux de Matière Grasse	25 % MG / produit fini soit mini 32 % MG / ES	25 % MG / produit fini soit mini 32 % MG / ES
DLUO (garantie entrepôt)	45 jours	45 jours
Température de conservation	A conserver entre + 4°C et + 7°C Conservé au froid et utiliser sous 7 jours	A conserver entre + 4°C et + 7°C Conservé au froid et utiliser sous 7 jours
Code Article + VL	92 647 01	92 646 01
EAN 13	8 00043 039621 8	8 00043 039516 7

## USAGES

Pâtes, gratins, pizzas.

## VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES

	Pour 100 g	Par portion de 30 g
Energie	349 kcal/1 452 kJ	105 kcal/436 kJ
Matières Grasses	25 g	7,5 g
Dont acides gras saturés	18 g	5,4 g
Glucides	0 g	0 g
Dont sucres	0 g	0 g
Protéines	31 g	9,3 g
Sel	2,1 g	0,63 g

## CONDITIONNEMENT

Colisage	5 sachets de 1 kg	12 boîtes de 250 g
Dimensions (L x l x h en cm)	38,5 x 25 x 22,5	47 x 29,5 x 13
Poids Net (Kg)	5 kg	3 kg
Poids Brut (Kg)	5,48 kg	4,6 kg
Palettisation	54 colis soit 9 couches de 6 colis	42 colis soit 7 couches de 6 colis
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 105	120 x 80 x 105
Poids Net (Kg)	270 kg	126 kg
Poids Brut (Kg) dont 25 Kg de palette	326 kg	224 kg

# IDÉES RECETTES

## Grangusto



### Cookies de Grangusto à la courgette et au basilic

Ingrédients (pour 20 cookies) :

- ~ 150 g de farine
- ~ 150 g de Grangusto Galbani
- ~ 150 g de beurre à température ambiante
- ~ 3 g de basilic haché
- ~ 100 g de courgettes
- ~ 1 oeuf

Préparation :

- ~ Couper une petite brunoise avec la courgette et la cuire à l'anglaise.
- ~ Dans un saladier, mélanger rapidement du bout des doigts la farine, le grangusto, le beurre et le sel (ajouter un peu d'eau si nécessaire) pour former une pâte homogène.
- ~ Ajouter ensuite à cette pâte, la brunoise de courgette et le basilic haché.
- ~ Rouler cette pâte dans du papier film et lui donner la forme d'un saucisson d'environ 3 cm de diamètre et le mettre au froid minimum 3 heures.
- ~ Couper en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur et les disposer sur une plaque de cuisson, puis les dorer à l'œuf.
- ~ Enfourner les sablés pour 15 minutes environ four 150°C.
- ~ Dès la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.



### Gratin de pommes de terre parfumé à la sauge

Ingrédients (Pour 4 personnes) :

- ~ 1,5 kg de pommes de terre charlotte
- ~ 30 cl de crème fraîche liquide
- ~ 25 cl de lait
- ~ 100 g de Grangusto de Galbani
- ~ 1 bouquet de sauge
- ~ 1 gousse d'ail
- ~ Sel, poivre

Préparation :

- ~ Préchauffer le four à 180°C.
- ~ Laver et éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles fines.
- ~ Éplucher la gousse d'ail et la frotter contre l'intérieur d'un plat à four.
- ~ Placer une première épaisseur de rondelles de pommes de terre de 2 cm au fond du plat.
- ~ Les recouvrir avec un tiers de la crème, un tiers de fromage râpé, deux feuilles de sauge.
- ~ Saler et poivrer.
- ~ Recommencer l'opération trois fois. Terminer par une couche de pommes de terre humectées de crème.
- ~ Faire cuire pendant 45 mn.