

Choix des fromages contrôlés en sel et en phosphore

Intéressant	À limiter	À éviter
<1,5 g de sel Et < 500 mg de phosphore/100g	Entre 1,5 et 2g de sel Et < 500 mg de phosphore/100g	>2g de sel Et/ou > 500 mg de phosphore/100g
<ul style="list-style-type: none"> * Affligem * Boursin * Brie * Camembert * Caprice des Anges * Caprice des Dieux * Carré demi-sel * Castello * Chavroux tranches * Cottage * Coulomniers * Crottin * Faisselle * Fromage blanc/maquée * Gorgonzola * Mascarpone * Mme Loik * Mozzarella * Nazareth * Passendaele * Petit suisse/Gervais * Peyrigoux * Philadelphia * Pié d'Angloys * Ricotta * Rouy * Rubens * Saint Albray * Saint-Moret (nature et mousse) * Suprême des Ducs * Tome * Vieux Pané 	<ul style="list-style-type: none"> * Babybel * Bouquet des moines * Chamois d'or * Chaumes * Cheddar « pâte dure » * Chimay * Comté * Explorateur * Kiri * Leerdammer * Loo véritable * Maredsous en tranches * Munster * Orval * Père Joseph * Pétrus * Pont l'Évêque * Port salut * Reblochon * Tilsit * Vacherin 	<ul style="list-style-type: none"> * Bleu d'Auvergne * Bou d'fagnes * Cambozola * Edam * Emmenthal * Feta * Fromage de Bruxelles * Fromages fondus (Vache qui rit, Maredsous,...) * Gouda jeune * Gouda mi-vieux et vieux * Gruyère * Herve doux * Maroilles * Mimolette * Old Amsterdam * Parmesan * Pecorino * Provolone * Rambol aux noix * Roquefort * Vieux Brugges

Remarque : liste non exhaustive