

# LOCAL CREMERIE

## RAPPEL FROMAGE FERMIER



### LES FROMAGES FERMISERS, UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE POUR DES SAVEURS AUTHENTIQUES

Les fromages fermiers sont élaborés exclusivement à partir du lait d'un seul troupeau. Cette approche garantit une maîtrise parfaite de la qualité et de l'homogénéité du goût, reflet du terroir et de la passion du producteur. Un choix idéal pour des plats qui séduisent par leur authenticité et leur caractère.

## BOURGOGNE FRANCHE-COMTE



### LA CANCOILLOTTE, UN FROMAGE LÉGER AU GOÛT UNIQUE

Labellisée IGP depuis 2022, la cancoillotte est un emblème du terroir franc-comtois. Avec son goût fin et sa texture onctueuse et élastique, elle se déguste froide ou chaude. Surprenante par son crémeux, elle reste un fromage maigre avec seulement 8 à 12 % de matière grasse.

## GRAND-EST



### LE CHAOURCE, UN DÉLICE FONDANT AUX ARÔMES RAFFINÉS

Le Chaource AOP est élaboré exclusivement à partir de lait entier. Sa texture fondante en bouche révèle des arômes de noisette et de crème, sublimés par une délicate note salée. Un incontournable pour apporter une touche d'élégance à vos plateaux de fromages comme à vos recettes !

## NORMANDIE



### LE NEUFCHÂTEL, UN FROMAGE CHARGÉ D'HISTOIRE & DE SAVEURS

Le Neufchâtel AOP, produit depuis des siècles dans le Pays de Bray, est le plus ancien des fromages normands. Fabriqué à partir de lait de vache, il séduit par sa forme en cœur et son goût délicat. Un classique plein de charme à ajouter à vos créations culinaires !

## PAYS DE LA LOIRE



### LE CURÉ NANTAIS, FIERTÉ DU PAYS DE LA LOIRE

Né des conseils d'un curé de passage, ce fromage au lait de vache cru et entier est fabriqué à Pornic, en Loire-Atlantique. Avec sa pâte molle et sa croûte lavée, le Curé Nantais offre un goût de terroir marqué, rehaussé par des saveurs de lard fumé et une note finale légèrement épicée selon son affinage. Un incontournable pour les amateurs de fromages de caractère !

## OCCITANIE



### LA BROUSSE, UNE ALTERNATIVE LÉGÈRE ET POLYVALENTE

Typique des régions Occitanie et Provence-Alpes-Côte d'Azur, la Brousse est une spécialité délicate au goût subtil, parfaite pour des recettes salées ou sucrées. Alternative française à la ricotta, elle se distingue par son authenticité et sa texture légère. Idéale pour revisiter vos créations culinaires avec une touche méditerranéenne !

## CENTRE-VAL DE LOIRE



### LES FROMAGES DE CHÈVRE, DES SAVEURS AUTHENTIQUES AU FIL DES SAISONS

Avec une lactation limitée à 300 jours par an, les fromages de chèvre suivent le rythme de la nature. Leur pic de production, entre mars et juillet, garantit des saveurs intenses et une fraîcheur incomparable. Un trésor saisonnier à valoriser dans vos assiettes !