

Produits Nouveaux 2024

New Products 2024

Salon DU
fromage
ET DES
produits laitiers
PARIS

DU 25 AU 27
FEVRIER 2024
Paris Expo
Porte de Versailles
Pavillon 7.3



Fromaggio a pasta dura di vacca / Hard cow's milk cheese

Fromage au lait de vache décoré à la main
Hand decorated cow's milk cheese

De' Magi Alchimia de'Formaggi – Italie/ Italy – F042



Buronoix

Fromage au lait pasteurisé et affiné à la liqueur de noix
Cheese made from pasteurized milk and matured with walnut liqueur

Fromagerie du Buron / Laiterie de la Voueize – France - G082



Kemmeriboden Grand Cru

Fromage à pâte dur et lait de vache cru à l'arôme fruité

Hard cheese and raw cow's milk with a fruity aroma

*Spirit Market GmbH * vom Chäser* – Suisse/ Switzerland – F086*



Cancoillotte IGP / IGP Cancoillotte

Spécialité fromagère, recette de saison au pesto
Cheese speciality, seasonal pesto recipe

Fromagerie Poitrey La Belle Etoile – France – E059



REY SILO AZUL MAMÁ MARISA

Fromage au lait de vache à pâte persillée
Blue-veined cow's milk cheese

Rey Silo – Espagne / Spain – F059



Tomette du Buron

Fromage à pâte molle et à croûte grise
Soft cheese with a gray rind

Fromagerie du Buron / Laiterie de la Voueize – France – G082



Le Grand Barisien au lait cru / Grand Barisien raw milk cheese

Fromage triple crème à pâte molle et croûte fleurie
Soft triple cream cheese with bloomy rind
Fromagerie Dongé – France – E069



Grand Barisien à la Truffe de la Saint-Jean / Grand Barisien with Saint-Jean truffle

Fromage triple crème à pâte molle fourré à la truffe de la Saint Jean
Soft triple cream cheese filled with Saint John truffles
Fromagerie Dongé – France – E069



Simmental 8mois+ / Simmental 8 months and older

Savoureux fromage à pâte pressée avec du sel des Alpes
Tasty pressed cheese with Alpine salt
Delica Mifroma France – A053



Parmigiano Reggiano Antiche Razze Gift Box / Parmigiano Reggiano Ancient Breeds Gift Box

Coffret de Parmigiano Reggiano issue de 4 races bovines
Assortment of Parmigiano Reggiano from 4 bovine breeds
Consorzio Gourm.it – Italie / Italy – C082



Aides culinaires Laguiole AOP : Râpé, Cubes, Tranchettes / Laguiole AOP culinary aids: Grated, Cubes, Slices

Fromage lait cru à pâte pressée non cuite
Uncooked pressed raw milk cheese
Jeune Montagne – France – A049



Parmigiano Reggiano Antiche Razze / Parmigiano Reggiano Ancient Breeds

Parmigiano Reggiano à l'unité
Parmigiano Reggiano sold individually
Consorzio Gourm.it – Italie / Italy – C082



La Légère - La Moelleuse / The Light – The Soft
 Tomme de Bonnfoi allégée mais gourmande
 Lightened but flavourful Tomme de Bonnfoi
Terre d’Auvergne – France – J076



L'Horloger / The Watchmaker
 Fromage à pâte mi-dure à l’emblème du Jura.
 Medium-hard cheese with the emblem of the Jura
Fromages Spielhofer – Suisse / Switzerland – G049



Chauffe moi ail et fines herbes / Heat me garlic and herbs
 Fromage à pâte molle farci à l’ail et aux fines herbes
 Soft cheese stuffed with garlic and herbs
Maison Fischer SAS – France – C092



**Meule du Plateau Réserve 18 mois / Wheel of Plateau
 Réserve 18 months**
 Fromage à pâte pressée cuite aux saveurs intenses
 Cheese with pressed cooked paste and intense flavours
Terre de fromages – Belgique / Belgium – F075



L'Affiné d'Alsace / Aged Alsace Cheese
 Croûte lavée, affiné avec du marc de Gewürztraminer.
 "Washed rind, aged with Gewürztraminer grape marc
Secrets d’Affineurs- France – G069



**Tomme farcie Molésou Truffe / Molésou Truffle-Stuffed
 Tomme**
 L'arôme de truffe se marie avec la douceur de la tomme
 The truffle aroma blends with the sweet of the tomme
Fromagerie Molésou SA – France – J094



Beemster Aged, Gouda Cheese 48+
 Fromage hollandais affiné sur plateau en bois
 Dutch cheese aged on a wooden board
 CONO Kaasmakers – France – H094



Beemster Classic - 18 months, Gouda Cheese 48+
 Fromage hollandais affiné sur plateau en bois
 Dutch cheese aged on a wooden board
 CONO Kaasmakers – Pays-Bas / Netherlands – H094



Beemster Royaal Grand Cru, Gouda Cheese 48+
 Fromage hollandais affiné sur plateau en bois
 Dutch cheese aged on a wooden board
 CONO Kaasmakers – Pays-Bas / Netherlands – H094



Beemster Royaal, Gouda Cheese 48+
 Fromage hollandais affiné sur plateau en bois
 Dutch cheese aged on a wooden board
 CONO Kaasmakers – Pays-Bas / Netherlands – H094



Beemster X-O-, 26 months, Gouda Cheese 48+
 Fromage hollandais affiné sur plateau en bois
 Dutch cheese aged on a wooden board
 CONO Kaasmakers – Pays-Bas / Netherlands – H094



Brugge Comtesse Vintage (180g wedge)
 Combinaison de Gouda et Parm, notes de
 noisettes et fruits d'été
 Blend of Gouda and Parm, with notes of
 hazelnuts and summer fruits
 Milcobel – Belgique / Belgium – J063



**Bleu des Causses Fermier AOP Lait Cru /
 Bleu des Causses Farmhouse PDO Raw Milk**
 Fromage à pâte persillée
 Blue cheese
 Vecodis – France – E046



BUFAROLO STAGIONATO

Fromage de buffle fondant à croûte lavée
Melted buffalo cheese with washed rind
QUATTRO PORTONI SRL – Italie / Italy – E041



EVOLUTION

Onctueux fromage de brebis au penicilium roquefort
Creamy sheep cheese with Roquefort penicillium
Quesabores de Orea S.Microcoop – Espagne / Spain – D027



Velvet Cloud Sheep's Milk Soft Cheese Labneh

Fromage de brebis nourries à l'herbe
Grass-fed sheep cheese
Velvet Cloud – Irlande / Ireland – D059



Figuette Affinée / Aged Figuette

Fromage de chèvre fourré à la figue confite
Goat cheese filled with candied fig
Chêne Vert – France – E081



Luna de Orea

Fromage de chèvre intense, jeune maturation et écorce au charbon
Intense young-aged goat cheese with a charcoal rind
Quesabores de Orea S.Microcoop – Espagne / Spain – D27



KYANO Blue Cheese

Fromage de chèvre au goût doux et mûr
Goat cheese with a mild and mature flavour
ARVANITI Froamgerie – Grèce / Greece – E038



Tomme au lait de brebis, olives noires, thym et romarin / Sheep's milk tomme with black olives, thyme, and rosemary

Lait de brebis pasteurisé, olives noires, thym et romarin
Pasteurized sheep's milk, black olives, thyme, and rosemary
FROMAGERIE BAECHLER – France – K066



Servilleta

Fromage de chèvres saveur entre châtaigne et forêt
Goat cheese with a flavor reminiscent of chestnut and forest.
Quesabores de Orea S.Microcoop – Espagne / Spain – D027



Moelleux au lait de chèvre / Goat's milk soft cheese

Fromage au lait thermisé de chèvre
Goat cheese made from thermized milk
Schmidhauser, Fromagers & Affineurs – France – D070



Madeleine de chèvre / Goat madeleine

Fromage affiné au lait de chèvre pasteurisé
Aged cheese made from pasteurized goat's milk
Chêne Vert – France – E081



La Briquette Toulousaine / The Toulouse Brick

Fromage de chèvre au lait cru au jus de carotte
Goat cheese with raw milk and carrot juice
SEGALAFROM – France – D081



Bûchette fraîche saveur grecque / Greek-flavoured fresh goat cheese

Fromage de chèvre à pâte lactique frais
Fresh lactic goat cheese
FROMAGES BACH – France – E049



Bûchette fraîche / Fresh small log

Lait cru de chèvre
Raw goat's milk
FROMAGES BACH – France – E049



Petit Valençay AOP 110g / Small Valençay PDO 110g

Lait cru, notes fraîches et végétales
Raw milk, fresh and vegetal notes
Fromagerie H. Triballat – France – C083



Tomme aux herbes / Herbed tomme

Fromage à pâte semi pressée avec un mélange d'herbes et de fleurs
Semi-hard cheese with a blend of herbs and flowers

Lou Passou Bio – France – G059



Le Fondant de Peyrebrune / Peyrebrune Melting Cheese

Tomme de brebis à la texture gourmande et au goût fruité
Sheep's milk tomme with a creamy texture and fruity taste

Vernières Frères – France – H059



Triple rousse d'Argental

Mélange de trois laits à la texture crémeuse
Blend of three milks with a creamy texture

Fromi – France – H049



Bleu de chèvre / Blue goat cheese

Lait de chèvre Auvernois piqué de pénicillium Roqueforti
Auvernois goat's milk inoculated with Penicillium Roqueforti

Société Laitière de Laqueille – France – E049



Petit Brebis / Small Sheep Cheese

Tommette de Brebis au lait pasteurisé
Pasteurized sheep's milk Tommette

Secret d'Affineur – France – G069



Taupinette à l'estragon / Taupinette with tarragon

Lait cru entier de chèvre aromatisé à l'estragon
Whole raw goat's milk flavored with tarragon

Jousseaume – France – A086



Taupinette à l'aneth / Taupinette with dill

Lait cru entier de chèvre aromatisé à l'aneth
Whole raw goat's milk flavored with dill

Jousseaume – France – A086





Yaourt à la Grecque / Greek Yogurt

Yaourt nature et onctueux enrichi en crème battue
 Natural and creamy yogurt enriched with whipped cream
GROUPE BEILLEVAIRE – France – D078



SKYR

Texture onctueuse et riche en protéines
 Smooth texture and rich in proteins
GROUPE BEILLEVAIRE – France – D078



Panna Cotta Fruits rouges / Red Berry Panna Cotta

Texture ferme et fondante au gout fruité
 Firm and melt-in-the-mouth texture with a fruity flavour
Villa Marthe – France – E028



Lait de Tradition Lincet / Lincet Traditional Milk

Lait entier non standardisé à savourer ou à cuisiner
 Non-standardized whole milk for drinking or cooking
Fromagerie Lincet – France – H070



Yaourt fruit (pomme miel cannelle) / Fruit yogurt (apple honey cinnamon)

Légèrement sucré au sucre de canne et nappé de confiture
 Slightly sweetened with cane sugar and topped with jam
Laiterie la Côtère – France – G028



Crème gourmande chocolat / Gourmet chocolate cream

Texture gourmande et savoureuse dans un pot familial
 Rich and flavourful texture in a family-sized pot
Laiterie Bastidarra / Ekia – France – E081



Panna Cotta Exotique / Exotic Panna Cotta

Composée de crème et 100% de purée de fruits
 Made with cream and 100% fruit puree
Villa Marthe – France – E028



Squacquerone di Romagna PDO

Fromage frais au lait de vache à la saveur délicate
 Fresh cow's milk cheese with a delicate flavour
Caseificio Comellini – Italie / Italy – D026



Le Tsalè aux truffes / Tsalè with truffles
 Au lait de vache et à la truffe d'été
 With cow's milk and summer truffle
Milco SA – Suisse / Switzerland – J050



Le Tsalè à l'ail des ours / Tsalè with wild garlic
 Au lait de vache et à l'ail des ours
 With cow's milk and wild garlic
Milco SA – Suisse / Switzerland – J050



Le Forestin
 Fromage au lait cru à l'ail des ours
 Raw milk cheese with wild garlic
Milco SA – Suisse / Switzerland – J050



PRIMAVERA
 Fromage mélangé avec du curcuma
 Cheese blended with turmeric
'EL GRAN CARDENAL – Espagne / Spain - D082



**Boer 'N Trots Fromage de Vache Mélilot / Boer 'N Trots
 Cow's Milk Cheese with Sweet Clover**
 Fromage de vache recouvert de mélilot
 Cow's milk cheese coated with sweet clover
Vandersterre Holland B.V. – Pays-Bas / Netherlands – C066



Blumenkäse / Flower cheese
 Délicat fromage au lait de vache et fleurs séchées
 Delicate cow's milk cheese with dried flowers
Delica Mifroma France – Suisse / Switzerland – A053



Caciocavallo irpino stagionato in grotta
 Savoureux fromage à pâte filée au lait de vache
 Flavourful cow's milk stretched-curd cheese
Caseificio D&D – Italie / Italy – D045



Fondue SUISSSE / Swiss fondue

Fondue moitié-moitié fromage Suisse à la fabrication artisanale
Homemade half-half Swiss cheese fondue
MaFondue.ch – France – J53



Tome fraîche de l'Aubrac IGP / Fresh Tome from Aubrac IGP

Fromage à pâte pressée non salé
Unsalted pressed cheese
Jeune Montagne- France – A49



Malakoff Y'a pas le Feu

Sphère préfrite au fromage sur une tranche de pain toast
Pre-fried cheese sphere on a slice of toasted bread
Y a pas le Feu Sàrl – Suisse / Switzerland – J52



Fondue 5 baies & oignon / 5 Peppercorn & Onion Fondue

Mélange harmonieux de notes épicées
Harmonious blend of spicy notes
Monts & Terroirs – France – H76



Fondue Saint Nectaire Laitier / Saint Nectaire Dairy Fondue

Fromage lait pasteurisé affiné au minimum 21 jours
Pasteurized milk cheese aged for at least 21 days
Les Fromageries Paul Dischamp – France – D49



THE FINE CHEESE CO. CRANBERRY & SOUR CHERRY FLAVOURED CRACKERS

Des crackers croustillants aux canneberges et aux griottes

Crispy crackers with cranberries and sour cherries

The Fine Cheese Co. – Royaume-Uni / England – E085



Pétales de tomates séchées Marco / Marco sun-dried tomato petals

Tomates mi-séchées fondantes et goûteuses

Semi-dried tomatoes, tender and flavourful

Maison Marc Peyrey – France – F081



Tête de Moine AOP avec la Fleurolle TIDE / Tête de Moine PDO with the Fleurolle TIDE

Premier appareil alimentaire certifié avec du plastique de la mer

The first food appliance certified with sea plastic

Fromages Spielhofer – Suisse / Switzerland – G049



Etuve à yaourt automatique 520 pots / Automatic Yogurt Incubator 520 pots

Permet l'enchaînement automatique des étapes d'étuvage et de refroidissement

Allows for the automatic sequencing of steaming and cooling steps

ELIMECA – France – L074