



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le 10 février 2012

Le Domaine du Plessis et le Domaine de Saint Loup se sont associés sur un stand commun - Hall 5.1 Allée D Stand 27

Créée en 1935 à Noards dans l'Eure, la Fromagerie du Plessis s'est développée au long des années tout en conservant les méthodes traditionnelles de fabrication héritées de son origine fermière.

Fromages de terroir normand dont les origines remontent au XII^e siècle, le Pont l'Evêque, le Livarot et le Pavé d'Auge Domaine du Plessis sont fabriqués à partir de lait cru, ce qui confère aux fromages leur caractère et leur authenticité.

Au cœur du Pays d'Auge et à quelques kilomètres de la ville de Camembert, la Fromagerie de Saint Loup de Fribois produit depuis 1897 nos Camembert selon le respect de la tradition.

Fabriqué exclusivement à partir de lait cru provenant essentiellement de vaches normandes élevées dans nos beaux pâturages verdoyants, le Camembert de Normandie Domaine de Saint Loup est moulé à la louche mais surtout à la main, ce qui lui confère une texture souple au goût fruité.

Venez découvrir nos fromages AOP normands au lait cru au Stand 27 Allée D.

Contact :

Hervé FOURNERIE – Responsable commercial
hfournerie@fromagerie-du-plessis.fr – 02 32 20 27 20