



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le 12 février 2012

Depuis toujours, le terroir normand nous rappelle les vaches normandes et les pommiers en fleurs, mais aussi et surtout les fromages typiques de cette région.

Depuis sa création en 1910 par Eugène Graindorge, les fromagers E. Graindorge ont toujours su conserver le savoir-faire de leurs aînés pour transformer le lait collecté aux alentours en délicieux fromages.

Spécialisée dans la fabrication des quatre fromages AOP normands qui sont le Livarot, le Pont l'Evêque, le Camembert de Normandie et le Neufchâtel, la fromagerie collecte son lait auprès d'une centaine de producteurs du Pays d'Auge car elle veille à valoriser la race normande et la fabrication au lait cru.

Au-delà des quatre AOP normandes, du Coulommiers au lait cru et de la crème fraîche épaisse, la fromagerie Graindorge a aussi développé différentes spécialités comme le Camembert affiné au Calvados, le Graind'Orge au Calvados et le Normanville, à (re)découvrir sur ce salon du fromage.

Ses sélections « Spécial Fromager » et « Père Eugène au lait cru » feront la joie des connaisseurs à la recherche de fromages authentiques et séduiront les amoureux de produits de terroir.

Retrouvez nous au Stand 23 Allée C sur le Salon du Fromage et venez déguster les fromages normands sélectionnés pour vous.

Contact :

Cécile LE MANCHEC – Chef de produit
clemanhec@graindorge.fr – 02 31 48 20 00