



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le 14 février 2012

Retrouvez la Fromagerie E. Graindorge Hall 5.1 Allée B Stand 05

Depuis 1910, la Fromagerie E. Graindorge se transmet de père en fils. C'est aujourd'hui la troisième génération de fromagers qui fabrique les quatre Appellations d'Origine Protégée de Normandie, le Livarot, le Pont l'Evêque, le Camembert de Normandie et le Neufchâtel. Si les méthodes ont changé, l'esprit lui demeure. Traditions, simplicité, authenticité, des valeurs qui ont traversé les générations et animent toujours aujourd'hui les hommes et les femmes qui confectionnent vos fromages préférés.

Forte de son savoir faire et de ses traditions, la Fromagerie E. Graindorge vous propose des fromages savoureux au goût authentique.

Lors de ce salon du fromage venez découvrir les quatre AOP normandes, ainsi que les spécialités comme le Camembert au Calvados ou des nouveautés comme le kit de recette spéciale barbecue. Vous pourrez savourer notre large gamme de fromages, destinée pour la France mais également pour l'exportation.

Rendez-vous au stand 05 allée B pour une présentation et une dégustation de nos produits.

Contact :

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