

Salon du  
**Fromage**  
et des  
Produits  
Laitiers

**Du 26 au 29 Février 2012**  
Paris expo • Porte de Versailles • Pavillon 5.1  
[www.salon-fromage.com](http://www.salon-fromage.com)



## **12<sup>ème</sup> Salon du Fromage et des Produits Laitiers** **La grande tendance 2012 : les fromages et les beurres aromatisés**

Du 26 au 29 février prochain, les fromages et les produits laitiers seront à l'honneur dans le Hall 5.1 de la Porte de Versailles, avec pour cette 12<sup>ème</sup> édition, plus de 200 exposants et 6000 visiteurs attendus.

Pour cette édition 2012, les fromages fermiers reviennent en force, les producteurs innovent en associant le fromage avec du spéculoos, de la truffe... les fromages bio se font plus présents... Le fromage ne se fait vraiment pas oublier ! Il a même une place d'honneur hors du plateau : en snacking, dégusté avec un excellent cru...en cheese party.

Voici quelques unes des nouveautés qui pourront être dégustées pendant toute la durée du salon et bientôt dans les assiettes des amateurs de fromages et de produits laitiers :

- *Un beurre à l'huile d'olive citronnée et un beurre doux à la Vanille de Madagascar* de chez Bordier, Stand 5.1 F 33
- *Le Berger Dou Rey Ossau Iraty Fermier* des Caves fromagères béarnaises, 5.1 B 23 bis. Ce fromage de brebis des Pyrénées type Ossau est fabriqué au lait cru à la ferme. Il a l'appellation d'origine protégée AOP Ossau Iraty, affiné plus de 6 mois.
- *Un fromage à raclette de Savoie au lait cru bio issu de l'agriculture biologique* de la Coopérative laitière de Yenne, Stand 5.1 D 33.

- *Un Brillat Savarin à la truffe, au Cranberry et à la papaye* de la Fromagerie Lincet, Stand 5.1 B 05.
- *Un fromage de chèvre aux cuberdons (confiserie traditionnelle Flamande), des macarons au fromage de chèvre, un fromage de chèvre au spéculoos* de Jan Dupont Cheese, Stand 5.1 C 37.
- *Le Robiola Piémontais*, au lait de vache et additionné de laits de chèvre et de brebis de Luigi Guffanti Formagi, Stand 5.1 F 27

Plus d'informations sur [www.salon-fromage.com](http://www.salon-fromage.com) et sur Simple demande au Service de Presse

Contact Presse: Bérengère Creton – Agence AKSON  
[bc@akson.fr](mailto:bc@akson.fr) - Tél. +33(0)6 62 62 93 49 ou + 33 (0) 1 75 51 30 74

