

Trésors cachés de l'Italie : 3 pépites à déguster sans modération

Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers bat son plein au pavillon 7.3 de Paris Expo Porte de Versailles. L'occasion de plonger dans un voyage gustatif au cœur de l'Italie et de découvrir des trésors méconnus. Loin des clichés sur la Mozzarella et la Burrata, place à l'authenticité avec des fromages tels que le Caciocavallo, le Provolone, la Fontina et bien d'autres délices qui sauront conquérir les papilles. En exclusivité, voici 3 produits à découvrir de toute urgence.



Le Burro Superiore aux agrumes de Sicile : l'harmonie parfaite entre tradition laitière et fraîcheur méditerranéenne

Produit par Fratelli Brazzale, ce beurre incarne l'excellence du savoir-faire italien en matière de produits laitiers. Le Burro Superiore est bien plus qu'un simple beurre : c'est une expérience gustative, avec une onctuosité incomparable et une explosion de saveurs grâce aux agrumes de Sicile. En associant le meilleur du lait à la fraîcheur des agrumes, il apporte une touche de vitalité à chaque bouchée.

Bufala Glera : l'alliance entre la tradition fromagère et l'essence du Prosecco

Le Bufala Glera de la famille Perenzin, fondée en 1898, incarne l'authenticité du terroir italien. Ce fromage au lait de bufflonne, imprégné du marc de raisin Glera du Prosecco Supérieur DOGG, est le fruit d'un savoir-faire transmis de génération en génération. Originaire du nord-est de l'Italie, le Bufala Glera se distingue par sa douceur fondante, résultat de huit mois d'affinage méticuleux. Sa texture semi-dure, légèrement friable, révèle en bouche un subtil mariage de saveurs, où se mêlent délicatement des notes épicées.



Dolce Ricotta au citron, la touche sucrée après le repas

Depuis 1987, l'entreprise Sapori dell'antica Murgia ravit les papilles avec ses Ricottas. La Dolce Ricotta au citron est une spécialité à base de Ricotta cuite au four et parfumée d'une délicieuse crème au citron. Idéale pour le petit-déjeuner ou pour un dessert en fin de repas. Agrémentée d'une touche de miel, elle sera encore plus savoureuse.

L'ITALIE, L'AUTRE PAYS DU FROMAGE

- 57 AOP
- 535 variétés de fromage
- Premier pays fournisseur de fromage pour la France
- 865,4 millions d'euros : c'est la valeur des importations vers la France
- En Italie, le fromage est davantage consommé en cuisine pour apporter une touche de peps !

Source : ICE / ITALIAN TRADE AGENCY

QUELQUES EXEMPLES DE FROMAGES ITALIENS AOP



SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

18e édition

SALON BIENNAL RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS

Du dimanche 25 au mardi 27 février 2024 (9 h - 19 h)
Pavillon 7.3 - Paris Expo Porte de Versailles

290 exposants représentant 448 marques de 15 pays
8 000 visiteurs professionnels français et étrangers attendus

Un écosystème du monde de la production à la distribution : produits laitiers, fromages, matériels et équipements, produits d'accompagnements, Institutionnels et services.



<https://www.facebook.com/salondufromageparis/?ref=hl>



<https://www.instagram.com/salondufromage/>



<https://www.linkedin.com/company/salon-du-fromage/>

À propos de Comexposium

Le Groupe Comexposium est un leader mondial d'organisation d'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public, couvrant plus de 10 secteurs d'activités (agriculture/alimentation, retail/digital, mode/accessoires, loisirs...). Créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, Le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an. Grâce à ses événements (SIAL, AII4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile...), Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicaux efficaces et ciblés.

www.comexposium.com

Contact presse - Agence Madame Kotoba

Bérengère Creton – bc@madamekotoba.fr - 06 62 62 93 49 // Cécilia Ah-Tong – cat@madamekotoba.fr - 06 44 19 23 56