

LA HIT CHEESE LIST TENDANCES ET NOUVEAUTÉS FROMAGÈRES 2020

C'est LE rendez-vous international des fromages et produits laitiers de qualité. La 16^{ème} édition du Salon du Fromage et des Produits Laitiers se déroulera du **dimanche 23 au mercredi 26 février 2020**, à Paris Porte de Versailles.

Réservé aux professionnels, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers est LE lieu pour découvrir les tendances et nouveautés fromages et produits laitiers de demain. En voici une sélection !

BLUE IS THE NEW WHITE !

À l'instar du Pantone «Classic Blue» élu couleur 2020, le bleu va envahir nos intérieurs, mais aussi nos assiettes avec les pâtes persillées.

Le Saint-Flour – Les Fromageries Occitanes – France

Spécialité fromagère à pâte persillée et confectionnée avec des matières premières de qualité : une collecte de lait réalisée majoritairement dans un rayon de 60 km autour de la fromagerie, et une transformation du lait dans les règles de l'art de la fabrication. Le Saint-Flour, c'est un affinage 100% tunnel, puis mis en réserve pour bonification, sur une durée de 65 jours minimum. [Stands 7.3 D 066, 7.3 D 065](#)



Le Birbablu – Caseificio Pier Luigi Rosso – Italie

À pâte mi-dure et à maturation longue, ce fromage est obtenu à partir de lait de vache entier pasteurisé, complété par une sélection de moisissures et un affinage à la bière artisanale « Margot ». En bouche, il a un goût délicat entre les notes de beurre et de bière et le piquant de la marbrure. [Stand 7.3 A 041](#)



Bleu Provence – Beillevaire – France

Il s'agit ici d'un bleu de brebis et plus exactement d'une préparation à base de bleu de brebis au lait cru assemblé avec de la crème. A tartiner mais aussi en cuisine, avec des courgettes ou des aubergines, il s'adaptera à toutes les préparations. [Stand 7.3 B 066](#)

Colosso Oudwijker – L'Amuse – Pays-Bas

Venu des Pays-Bas, ce bleu est au lait pasteurisé de bufflonne. Il présente une texture et des saveurs uniques en bouche, un vrai délice. [Stand 7.3 C 096](#)



LE CABINET DE CURIOSITÉS

En 2020, les alliances insolites ont le vent en poupe ! Caviar, rhum, citron, poivron.... les producteurs imaginent des alliances singulières et rares qui attisent les papilles des épiciers.



Délice au caviar – Fromi – France

Quand le caviar rencontre le fromage... Le Délice au caviar est une association entre le fromage « Délice des crémiers » et d'une préparation de 5% de caviar séché de la Maison Neuvic, associée à un mélange de fromage frais et de mascarpone. [Stand 7.3 E 108](#)



Confiture myrtille et citron vert La Chambre aux Confitures – France

Une association détonante où le citron vert pique la myrtille d'un vent de fraîcheur. Une découverte pour le palais, plébiscitée par les amateurs de fromages, avec des laitages ou un chèvre frais. [Stand 7.3 A 128](#)



Fromage au lait cru de chèvre fourré au poivron – Chevennet – France

Ce fromage frais au lait cru de chèvre est moulé à la main puis coupé en deux afin d'être fourré d'une préparation à base de poivron. Un délice ! [Stand 7.3 C 106](#)



Capri Citron – Chêne Vert – France

Ce fromage de chèvre frais biologique est garni à la confiture de citron de Sicile, l'agrume phare de nos amis italiens. [Stand 7.3 E 099](#)



Nature's Nectar – Snowdonia Cheese Company – UK

Nature's Nectar est le dernier né de la délicieuse gamme Snowdonia de cheddars fortement aromatisés. Il combine des figes marinées au rhum et du miel avec le célèbre cheddar Snowdonia, créant ainsi un fromage riche, doux et fruité avec de douces notes sucrées. [Stand 7.3 F 084](#)

RACLETTE ET FONDUE : LES FROMAGES CHÉRIS DE L'HIVER

Chaque hiver, la raclette et la fondue nous réchauffent le corps et le cœur ! Conviviales, elles séduisent tous les Français dès que les températures commencent à chuter. Cette année encore, ses spécialités montagnardes se parent de nouveaux atours.

Raclette Signature 4 mois – Fromi – France

C'est en Suisse, pays de la Raclette, que l'équipe de Fromi a travaillé avec la fromagerie Moléson pour trouver une raclette fruitière, de qualité supérieure. Après plusieurs mois de travail, ils ont finalement statué sur un affinage de 4 mois afin d'offrir une raclette au goût différent sans être trop fort. [Stand 7.3 E 108](#)



Raclette à la viande des grisons – Fromagerie de la Durance – France

La Fromagerie de la Durance propose ici un fromage de raclette au lait cru entier et agrémenté de morceaux de viande des Grisons IGP. [Stand 7.3 D 117](#)



Fondue d'Alpage l'Etivaz – Caves de l'Etivaz – Suisse

Une fondue crémeuse avec du caractère et du goût et fabriquée de façon artisanale. Un format prêt à l'emploi, très pratique pour les repas au ski ! [Stand 7.3 A 117](#)

À LA DÉCOUVERTE D'UN NOUVEAU MONDE

Voyage à l'autre bout de la planète pour découvrir de nouvelles saveurs, des textures inédites pour nos papilles françaises.

GHEE – Gillot SAS – France

Très utilisé en Inde ou au Maghreb, le Ghee est un beurre dont on a retiré l'eau et les traces de protéines et de glucides pour ne garder que les lipides. Il affiche donc une teneur en matière grasse de 100%. Côté recettes, ce beurre convient parfaitement à la confection de pâtisseries raffinées, à la cuisson de viandes, de poissons ou de légumes et apportera un léger goût de noisette aux tartines du matin. [Stand 7.3 C 044](#)



Kéfir – CHA – France

Le Kéfir est une boisson lactée ancestrale originaire du Caucase et produit à l'aide de cultures de Kéfir (ensemble de levures et bactéries). Après fermentation, le lait est plus digeste et enrichi en probiotiques ce qui rend le Kéfir très bon pour la santé. Il est fabriqué à partir de lait de chèvre, et sa fabrication est artisanale et provient du Nord de la Grèce. [Stand 7.3 F 063](#)



Vos contacts : Agence Madame Kotoba

Vous souhaitez réaliser des portraits de producteurs, des interviews de professionnels de la filière ou préparer votre venue sur le salon ? N'hésitez pas à nous contacter.

Bérengère Creton – bc@madamekotoba.fr - 06 62 62 93 49

Cécilia Ah-Tong – cat@madamekotoba.fr - 06 44 19 23 56

A propos du Salon du Fromage et des Produits Laitiers

La 16^{ème} édition du Salon du Fromage et des Produits Laitiers se déroulera du **dimanche 23 au mercredi 26 février 2020** à Paris expo Porte de Versailles (France). Exclusivement réservé aux **professionnels, ce rendez-vous international des fromages et produits laitiers de qualité** réunira 280 exposants (producteurs, fabricants d'équipements pour le commerce, services....) et 8 000 acheteurs du monde entier.

Suivez l'actualité du salon sur www.salon-fromage.com



<http://bit.ly/2xf7KEI>



<http://bit.ly/2xtwr26>



<http://bit.ly/2wssZF0>