

# PRODUITS NOUVEAUX

## Fromages Traditionnels



### Fromage fermier Le Pavail

Un fromage au lait cru de vache à pâte pressée fabriqué et affiné directement sur son exploitation, au cœur de l'Ille-et-Vilaine

Fromagers de Tradition, Stand E034



### Camembert affiné à cœur

Fromage à pâte molle au lait cru de vache affiné dans les caves de notre Coopérative dans le respect du savoir-faire traditionnel.

Isigny Sainte-Mère, Stand D020



### L'Authentique Fermier 100 % lait de Salers

Tomme de vache au lait cru 100 % vache SALERS affiné pendant minimum 5 mois en cave.

Maison Marie Severac,  
Stand D086



### La Pierre des Burons

Un fromage de vache au lait cru, à la pâte pressée non cuite fabriquée en Auvergne à 1000 m d'altitude et affiné pendant minimum 8 semaines.

Hennart Frères Stand D051



### Mimolette Blanche

Mimolette au lait cru, affinage 10 mois, sans colorant, pâte blanche.

Fromagerie Ste Godeleine,  
Stand D092



### Shepherd's Store

Un fromage à pâte ferme de tradition irlandaise, fabriqué uniquement de février à septembre et affiné 6 mois minimum.

Cashel Farmhouse  
Cheesemakers, Stand E084



### Nora Brown Label

Un fromage de qualité supérieure due à sa recette crémeuse unique et à une atmosphère de maturation spécifique.

Remijn Cheese NL,  
Stand C088



### L'Etivaz AOP mi-salé

Un fromage qui a une pâte souple, légèrement fumée due à la fabrication sur feu de bois. Les vaches pâturent jours et nuits, ce qui donne un goût fleuri au lait, et finalement au fromage.

Caves de l'Etivaz, Stand A117



### Fondue d'Alpage l'Etivaz

Une fondue crémeuse, avec du caractère et du goût, grâce au mélange d'Etivaz AOP de différents affinages.

Caves de l'Etivaz, Stand A117