

PRODUITS NOUVEAUX

Crèmerie et produits laitiers



GHEE

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%. Ses acides gras stables se conservent bien et supportent les cuissons, jusqu'à 250°C.

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 à vos tartines du matin. Il est recommandé par les Chefs Etoilés comme alternative idéale aux beurres et huiles traditionnelles.

Gillot, stand C044



Faisselle au lait entier, label rouge

Fromage blanc moulé à la louche manuellement, naturellement égoutté dans une faisselle. Barquette de 4 faisselles.

Laiterie du Forez, stand E079



Beurre de montagne doux Mont Lait

Le beurre de baratte de montagne Mont Lait est exclusivement fabriqué avec du lait de montagne. La méthode de fabrication est le barattage : procédé traditionnel plus lent que la méthode industrielle, et qui permet d'obtenir un produit d'une qualité supérieure et plus riche en saveurs. Il est fabriqué avec des levains spécifiques issus de flores endogènes de lait cru. Le beurre Mont Lait est le seul beurre de montagne du marché à générer une plus-value pour les producteurs.

Association des Producteurs de Lait de Montagne, stand A113



Burrata di Bufala

Fromage à pâte filée au lait de bufflonne fourré à la crème de lait. Lait de bufflonne et crème de lait 100% d'Italie.

Per inter, stand B040



Maritsa kéfir : lait de chèvre nature ou lait de vache pêche

Le Kéfir est une boisson lactée ancestrale originaire du Caucase 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. Fabriqué à partir de lait de chèvre ou de lait entier et jus de pêche. Sa fabrication est artisanale et provient du Nord de la Grèce à quelques kilomètres de Thessalonique.

CGA, stand F063