

PRODUITS NOUVEAUX

Epicerie



Confiture de Myrtille & Citron Vert

Une association détonante où le citron vert pique la myrtille d'un vent de fraîcheur. Une découverte pour le palais, plébiscitée par nos clients amateurs de fromages, avec des laitages ou un chèvre frais. Préparée avec 59% de fruits pour 100g. Disponible en pots de 200g. Fabrication française (Hauts de France).

La chambre aux confitures, stand A128



Flavoured Crackers Gluten-free Extra Virgin Olive Oil & Sea Salt Crackers

Des crackers aux saveurs subtiles pour accompagner votre fromage sans jamais l'écraser. Associer un cracker aromatisé à un fromage, c'est la promesse d'une toute nouvelle aventure gustative. Fabriqués à partir d'un mélange de céréales sans gluten, de tapioca, de lait ribot, d'huile d'olive vierge extra et de sel de mer, il est venu pas paquet de 110 g.

The fine cheese co, stand C023



Pear, date, cognac chutney

Un goût riche et intensément fruité relevé par les aromes du cognac. De couleur pâle, il comporte des touches foncées de dattes du Moyen-Orient et des morceaux onctueux de poire des neiges. Consistance moelleuse, avec des morceaux.

Snowdonia, stand F084