



Fabrication

Partenaire dynamique depuis plusieurs années, notre producteur fermier fut très vite séduit de nous accompagner dans ce nouveau projet, fruit de notre travail de réflexion et d'amélioration continue du produit.

Fromage frais au lait de chèvre, à croûte naturelle, nous avons souhaité faire évoluer le conditionnement pour une meilleure présentation dans vos rayons et une conservation améliorée. Présenté sous forme de buchette de 150 g son présentoir à la marque Hennart vous permettra une présentation valorisante dans votre rayon et vous facilitera la vente directe au consommateur. Son emballage sous atmosphère modifiée permettra une augmentation de la durée de vie du produit, allant ainsi jusqu'à 30 jours avant ouverture du produit.

Idéal à consommer l'été sur un pain frais ou en salade.

En plus d'apporter une note de gaieté et une saveur dans votre rayon, la Buchette aux poivrons ravira les papilles des consommateurs.

Histoire...

Situé dans la Manche, au cœur du bocage normand, notre producteur a développé son élevage de 40 chèvres en 1969, son troupeau compte aujourd'hui plus de 400 chèvres de race Alpine, lui permettant ainsi de produire 320 000 litres de lait/an.

L'alimentation composée de maïs, luzernes, céréales et de minéraux, leur permet une bonne qualité de vie, qui se reporte sur la qualité gustative des fromages.

Comme nos amies les chèvres, gourmandes et curieuse, laissez-vous tenter par ces nouvelles saveurs.



Lait entier



Pâte molle à croûte naturelle



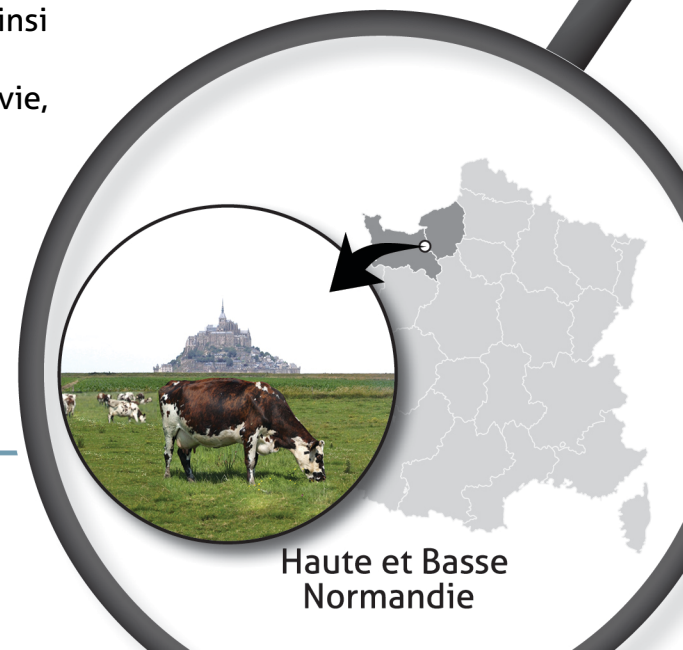
Frais



150 g



Vin rosé vif
Tourraine



Haute et Basse
Normandie