



## Fabrication

Partenaire dynamique depuis plusieurs années, notre producteur fermier fut très vite séduit d'accompagner notre société dans ce nouveau projet, fruit de notre travail de réflexion et de développement de notre gamme.

Fromage frais, à croûte naturelle et au lait de chèvre, nous avons souhaité y incorporer un mélange de tomates, ail, basilic et poivrons rouges, qui relèvera le goût caprin et les arômes de fraîcheur.

Idéal à consommer l'été sur un pain frais ou en salade, vous pourrez aussi le déguster sur une tartine façon « Bruschetta » ou sur une pomme de terre chaude.

Présenté en forme de lingot de 1,5 kg, son présentoir à la marque Hennart vous permettra une présentation valorisante dans votre rayon et vous facilitera la découpe à la lyre ou à la guillotine. Son emballage sous vide permettra une conservation optimale jusqu'à son ouverture.

En plus d'apporter une note de gaieté et une saveur dans votre rayon, le TOMAT'O'CHÈVRE 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 est composé aujourd'hui de 400 chèvres de race Alpine. Il produit ainsi 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 reportera sur la qualité gustative des fromages.

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



Lait entier%



Pâte molle à croûte naturelle



Frais



1,5 kg



Vin rosé vif  
Touraine



Haute et Basse  
Normandie