



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - MAI 2023

C'EST NOUVEAU ! FROMAGE FRAIS AUX POIRES

UNE RECETTE ONCTUEUSE ET SAVOUREUSE ISIGNY SAINTE-MÈRE

Les amateurs de fromage frais vont être ravis. La Coopérative laitière Isigny Sainte-Mère propose une nouvelle recette authentique et naturelle de fromage frais aux généreux morceaux de poires. Quant à tous les autres, c'est l'occasion ou jamais de découvrir ce qu'est un véritable fromage frais aux fruits, onctueux et rafraîchissant.

PARTOUT ET POUR TOUTES LES ENVIES

Le Fromage frais aux Poires Isigny Sainte-Mère est d'ores et déjà disponible en GMS et chez les crémiers-fromagers. Dessert, petit-déjeuner et même goûter, le Fromage Frais aux Poires Isigny Sainte-Mère répond présent. Il se décline sous deux formats parfaitement adaptés aux dégustations familiales à la maison ou à emporter en format individuel.



Format 500g
PVC 3,30 €

Format individuel
150g : 1,25€





ON AIME...

► **Son mode de fabrication artisanal**, issu du savoir-faire traditionnel et authentique Isigny Sainte-Mère, un hommage aux recettes d'antan.

► **Son lait issu du terroir Normand**, ingrédient à la base de cette recette sans lequel rien ne serait possible. Collecté dans les 380 fermes Isigny Sainte-Mère à 50 km à la ronde des ateliers de la Coopérative, entre les marais du Cotentin et du Bessin et la mer, il bénéficie du meilleur de la Normandie : une herbe tendre, dont la pousse est influencée par un sol enrichi des embruns salés.

► **Sa liste d'ingrédients naturels : sans colorant ni conservateur.**

► **Son onctuosité incomparable.** Marque de fabrique de la Coopérative, cette onctuosité a d'ailleurs été récompensée à de nombreuses reprises au Concours Général Agricole de Paris.

Quel est son secret ?

Sa grande richesse en extraits secs (soit une moindre quantité d'eau pour un taux de matière grasse équivalent). C'est aussi une histoire de temps, car une fois caillé, le lait, qui entre dans la composition du Fromage Frais de la Coopérative, repose toute une nuit avant d'être égoutté. Chez Isigny Sainte-Mère, on prend tout le temps nécessaire pour faire un bon fromage frais !

► **Et bien sûr, sa recette alliant la gourmandise du fromage frais à la saveur rafraichissante de la poire en morceaux.**

Sans oublier 6 autres recettes de la gamme à découvrir :

Vanille de Madagascar, Onctueux, Campagne, Framboises, Fraises, Pommes caramélisées.



Récompensées par 43 médailles en 30 ans au Concours Général Agricole de Paris ou au Concours International de Lyon. Et notamment médailles d'or au Concours Général Agricole 2023 pour les Fromages Frais Vanille de Madagascar et Onctueux.

ISIGNY SAINTE-MÈRE, TRADITION ET MODERNITÉ AU CŒUR D'UN TERROIR UNIQUE ET PROTÉGÉ

Fondée en 1909 en Normandie et ancrée dans un terroir d'exception, la Coopérative Isigny Sainte-Mère est réputée mondialement pour ses produits laitiers élaborés dans le respect de la tradition et avec la plus grande exigence. C'est grâce à la richesse du lait de ses producteurs, reconnu comme une matière première d'exception, qu'Isigny Sainte-Mère élabore des Beurres, Crèmes et Fromages dont les saveurs uniques lui valent une renommée internationale.

Ce n'est pas donc pas un hasard si la Coopérative est bien connue pour sa fameuse Crème d'Isigny A.O.P, la première à avoir été reconnue par une Appellation d'Origine Protégée, en 1986. Cette appellation met en lumière tout un savoir-faire, celui de la Coopérative laitière Isigny Sainte-Mère, héritière d'une expertise de plus de 110 ans, unique et préservée.

**Contacts presse : VFC Relations Publics
Julia Delesque - jdelesque@vfcrcp.fr – 06 50 73 68 75**



www.isigny-ste-mere.com

Crédit photo : © Isigny Sainte-Mère. Tous droits réservés.