



La Nature pour de bon !



INFORMATION PRESSE DÉCEMBRE 2015

GRANDEUR NATURE® PRÉSENTE LE PREMIER CAILLÉ AU LAIT DE BREBIS BIO DU MARCHÉ

www.grandeurnature-bio.fr

En recherche constante de recettes innovantes répondant aux attentes des «consomm'acteurs», GRANDEUR NATURE®* dévoile une référence inédite sur le marché de l'Agriculture Biologique : le CAILLÉ AU LAIT DE BREBIS BIO. Authentique, il révèle en bouche la fraîcheur et la douceur naturelle du lait de brebis d'Origine France. Ce véritable caillé s'inspire de la recette historique **née d'une coutume locale du sud ouest de la France il y a quatre à cinq millénaires**. Le conditionnement en pot carton recyclable renforce la naturalité du produit.



■ LAIT DE BREBIS ET BIEN-ÊTRE

Source de protéines, le lait de brebis en contient en moyenne 5,3 g/100 g. Il est également riche en calcium : 200 mg/100 g, soit le double par rapport à du lait de vache, couvrant ainsi 22,5 % des Apports Journaliers Recommandés (AJR). Alternative au lait de vache ou au végétal, ce produit est particulièrement apprécié pour sa douceur en bouche et sa digestibilité.

■ SUR LES PAS DU CAILLÉ...

L'été, les bergers partaient en transhumance dans les Pyrénées et descendaient jusque dans le Pays Bordelais dès l'automne afin de faire paître leurs troupeaux dans les vignes des châteaux. En échange de cet accueil, les châtelains bénéficiaient de la fumure des animaux pour leurs terres. Les bergers profitaient de leur installation à proximité de la ville pour aller vendre leur lait ou partaient en vélo dans les rues de Bordeaux pour fabriquer le caillé directement dans les jattes des particuliers.

Prix de vente moyen conseillé : 2,55 € TTC

Conditionnement : 2 x 125 g

Distribution : grossistes et commerces spécialisés Bio

* Marque de LA LAITERIE LE GALL, spécialisée dans la fabrication de produits biologiques (ultra-frais, crèmes fraîches, beurres, lait UHT et potages).

En savoir plus sur www.grandeurnature-bio.fr

Laiterie LE GALL - Chemin de Kergall - 29556 QUIMPER Cedex 9 - Tél. 02 98 64 72 10

VISUELS ET ÉCHANTILLONS DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE AU SERVICE DE PRESSE :

CABINET VERLEY - Contacts : DJAMÉLA BOUABDALLAH et EMILIE SAINT-PIERRE

Tél. : 01 47 60 22 62 - djamela@cabinet-verley.com - emilie@cabinet-verley.com - www.cabinet-verley.com