

Lactalis Foodservice présente
La P'tite Tranche 20g CHAUSSEE AUX MOINES
- à destination de la restauration hors domicile -
Disponible depuis le 1er Mai 2021



Un fromage plein d'histoire

Le saviez-vous?

L'histoire de Chaussée aux Moines a débuté en 1969 à la laiterie de Craon. Sa recette inimitable s'inspire de celle des moines trappistes qui fabriquaient de petits Saint Paulin au croûtage naturel, à la fois moelleux, doux et goûteux. Aujourd'hui, le Chaussée aux Moines est consommé quotidiennement par 1/4 des foyers français

Les caractéristiques de l'inimitable Chaussée aux Moines, c'est :

- Une saveur fine et équilibrée
- Une morge naturelle (croûte) et un fromage affiné sur planche en bois pendant 6 semaines
- Une texture moelleuse, fondante en bouche
- Un fromage fabriqué en France avec du bon lait 100% français

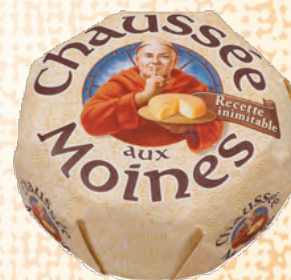
Maintenant disponible en portion 20g pour le plus grand plaisir des convives !

Un nouveau format portion qui permet:

- Une meilleure maîtrise des coûts
- Une plus longue conservation de l'aliment répondant à l'enjeu de la sécurité alimentaire
- Une parfaite information du consommateur grâce à l'étiquetage INCO
- Une démarche éco-responsable:
 - limiter le gaspillage alimentaire grâce à sa portion 20g adaptée
 - réduire l'impact environnemental des emballages avec l'incorporation de 45% de plastique recyclé et une réduction du poids de la barquette dès septembre 2021



Existe aussi au format entier 340g pour un fromage à la coupe.



Lactalis FoodService France apporte une gamme complète de produits laitiers, portions individuelles à déguster ou ingrédients culinaires laitiers de haute qualité pour tous les professionnels. Cette quête de l'excellence se retrouve dans ses nombreux partenariats noués avec des événements et associations de chefs : le Guide Michelin, le Chef de l'Année, les Meilleurs Ouvriers de France ... Lactalis FoodService s'appuie sur ses marques Président Professionnel, Galbani Professionale, et Lactel Professionnel pour incarner l'art et l'inspiration culinaire au service du bien manger, sain et équilibré.