

JAY & JOY

CRÈMERIE VÉGÉTALE

PARMIJOY ET CREAM CHEESE, JAY & JOY CONTINUE LA DÉCLINAISON DE NOS FROMAGES PRÉFÉRÉS EN VERSION 100% VÉGÉTALES

Jay&Joy, la première crèmerie végétale de France née en 2015, fabrique des alternatives au fromage à base de lait d'amande et noix de cajou. Disponible dans les magasins bio et vegan et sur son e-shop, Jay&Joy propose une gamme de produits gourmands et innovants, certifiée bio et vegan

Cet automne, Jay&Joy présente 2 nouvelles recettes inédites fabriquées artisanalement et avec joie en France (à Compiègne) ! 🇫🇷

LE PARMIJOY

Jay & Joy interprète le traditionnel parmigiano reggiano italien, destiné à tous les amoureux de pastas ! Proposée sous forme de copeaux, cette nouvelle recette aux notes lactiques et à la texture friable, épousera à merveille les meilleures recettes italiennes, ou pas ! À noter : de légères notes d'agrumes et de noisettes qui réveillent les papilles !

Spécialité 100% bio et végétale - Sans soja - Sans lactose - Sans gluten - Fabriquée en France

Ingédients : Lait de coco bio, amidon de pomme de terre bio, eau, huile de coco bio, tapioca bio, protéine de pois bio, sel, arôme naturel de levure bio, acide lactique, curcuma bio. Conditionné sous atmosphère protectrice.

Conditionnement : Sachet 90g

Prix de vente : À partir de 5,90€ en magasin bio et sur le e-shop

Disponibilité : Septembre 2022



LE CREAM CHEESE

Cette fois, Jay & Joy traverse l'Atlantique et décline le Cream Cheese, le fromage à tartiner si populaire en Amérique du Nord. Ce fromage frais, à la texture lisse et épaisse, est proposé ici en 100% végétal et en 3 versions : nature, poivrons, ail & herbes. Sa saveur fraîche et beurrée en fera un atout de choix pour vos apéros les plus réussis ou vos sandwiches, 100% savoureux.

Spécialité 100% bio et végétale - Sans soja - Sans lactose - Sans gluten - Fabriquée en France

Ingédients : Lait d'amande frais bio (amandes entières bio 10%, eau), noix de cajou bio, huile de coco bio, sel de Guérande, ferments.

Conditionnement : Barquette 100g

Prix de vente : À partir de 4,90€ en magasin bio et sur le e-shop

Disponibilité : Octobre 2022



INFOS PRATIQUES

- WWW.JAY-JOY.COM -

La première crèmerie végétale de France propose un service à la coupe ainsi qu'une épicerie généreuse, proposant une fine sélection de produits 100% vegans et biologiques.

Crèmerie Jay&Joy : 5 rue Paul Bert 75011, Paris
Ouverte du Mardi au Samedi de 10:00 à 19:30

À PROPOS DE JAY&JOY

Bienvenue chez Jay&Joy, la première crèmerie végétale de France qui s'engage à préserver le vivant en plaçant le végétal au centre de notre alimentation !

Jay&Joy fabrique près de Compiègne, dans l'Oise (60), des alternatives au fromage à base de lait d'amande et noix de cajou entièrement certifiées bio et vegan. Fondé par Mary et Eric en 2015, le binôme se forme auprès de maîtres fromagers et affineurs pour y apprendre les techniques ancestrales de fabrication du fromage traditionnel. En 2016 la boutique Jay&Joy ouvre ses portes à Paris, et naît un des produits phares de la marque : le Joséphine, l'alternative végétale au brie qui devient un best seller.

Aujourd'hui les produits Jay&Joy sont exportés en Belgique, en Allemagne, en Suisse, en Italie, aux Pays-Bas, au Portugal et en Espagne. L'entreprise florissante compte une trentaine de salariés qui font le pari du Made in France.

