



LACTALIS FOODSERVICE
Élargit son portefeuille avec Leerdammer.

UNE MARQUE AVEC 50 ANS D'EXPERTISE
PROPOSANT 6 FORMATS POUR LA
RESTAURATION.

LEERDAMMER, SON GOÛT FAIT UN MALHEUR !

Pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration avec des formats spécifiques, **Lactalis Foodservice propose depuis janvier 2022, la marque Leerdammer avec SA recette inimitable connue de tous et originaire des Pays-Bas.**

Avec un goût incroyablement doux et fruité, les professionnels du CHR et de la restauration collective pourront proposer désormais à leurs clients une offre **Leerdammer aux usages variés : en salade, en sandwich, en plateau, en burger, en encas...**





LES CARACTÉRISTIQUES DE L'INIMITABLE LEERDAMMER

- UNE RECETTE SIMPLE: DU LAIT, DU SEL, DES FERMENTS LACTIQUES ET UNE ENZYME COAGULANTE POUR FAIRE CAILLER LE LAIT.
- UNE SAVEUR UNIQUE DE NOISETTE ET UNE TEXTURE MOELLEUSE INCOMPARABLE.
- UN FROMAGE NATURELLEMENT FAIBLE EN LACTOSE QUI CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS.

LEERDAMMER, 6 FORMATS POUR COUVRIR LES USAGES DES PROFESSIONNELS

8 TRANCHES 200G, ORIGINAL



Une recette unique alliant un goût doux et fruité pour vos recettes

12 TRANCHES FORMAT BAGUETTE 160G, ORIGINAL



Des tranches fines dans un format adapté pour vos sandwichs

25 TRANCHES FORMAT CARRÉ 200G ORIGINAL



Des tranches de 10 cm par 10 cm idéales pour les burgers, dans un conditionnement pratique avec 2 barquettes sécables de 25 tranches chacune

MINI 22 G ORIGINAL



Une portion de fromage à croquer, facile à emporter, idéal pour les goûters et encas

ROUE 12,8 KG ET DEMIE-ROUE ORIGINAL



Le goût unique de Leerdammer en format meule et demie meule

BLOC ORIGINAL 350 G ORIGINAL



Des portions découpées directement dans la meule, idéal pour des plateaux de fromages savoureux



Originaire des Pays-Bas
Un ancrage local avec 3 sites de production



A PROPOS DE LACTALIS FOODSERVICE

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.**

Pour retrouver l'intégralité des produits
Lactalis FoodService France
<https://www.lactalisfoodservice.fr/nos-produits/>

www.lactalisfoodservice.fr

Leerdammer est aussi une marque engagée et responsable grâce à :

- sa collecte locale auprès de ses 1200 producteurs laitiers partenaires,
- son agriculture durable avec des vaches en pâturage nourries **sans OGM dans le respect du bien-être animal**
- **des barquettes recyclables 100% en PET dont 30% issus de PET recyclé.**