



Nouveauté Snack Show

## Croq & Craq : quand Marie de Livinhac révolutionne la dégustation du fromage AOP



*Snack Show - les 2 et 3 avril 2025,  
Paris Porte de Versailles - Pavillon 7.2*

**Croustillants, légers et intenses en goût, les dés de Roquefort, de Laguiole et de Camembert AOP lyophilisés Croq & Craq offrent une expérience inédite, en s'affranchissant des contraintes de conservation. Une innovation qui renouvelle les plaisirs de la dégustation et qui va certainement créer de nouvelles tendances de consommation. Cette nouveauté sera dévoilée lors du salon Snack & Show, les 2 et 3 avril prochains, à Paris.**

### **Un produit raffiné et respectueux du terroir qui bouscule les codes**

Au delà du traditionnel plateau, Marie de Livinhac apporte une touche contemporaine et audacieuse à la dégustation des fromages de qualité avec Croq & Craq, des dés de Roquefort AOP, de Laguiole AOP et Camembert AOP lyophilisés au format pratique.

Pour la première fois, un fromage d'Appellation d'Origine Protégée se déguste croustillant et fondant à la fois. Les amateurs de snacking haut de gamme en quête d'une expérience gustative inédite seront surpris par sa légèreté et l'intensité de ses saveurs. Sélectionnés avec exigence parmi les meilleurs AOP, les fromages Croq & Craq conservent toutes leurs qualités nutritionnelles et gustatives grâce à un procédé 100 % naturel, sans conservateur ni additif.

En apéro ou en topping sur des plats gourmands, Croq & Craq ouvre de nouveaux horizons pour savourer le fromage, sans compromis sur le goût ni sur la qualité.



## Le mariage de la tradition et de l'innovation

Basée à Livinhac-le-Haut, en Aveyron, Marie de Livinhac réinvente les produits du terroir en conjuguant authenticité et praticité. Pour cela, elle s'appuie sur une maîtrise reconnue de la lyophilisation, un procédé ancestral industrialisé au XXe siècle qui élimine l'eau à très basse température et basse pression. Ainsi, la marque préserve l'authenticité des spécialités régionales tout en les adaptant aux nouvelles tendances de consommation.

Grâce à la maîtrise de ce procédé exclusif depuis plusieurs décennies, qui repose sur le contrôle du froid et de la mise sous vide, Marie de Livinhac intensifie les arômes des fromages AOP et prolonge leur conservation jusqu'à deux ans à température ambiante, sans nécessité de réfrigération. Un atout majeur qui réduit l'empreinte carbone et facilitera l'exportation des fromages AOP à travers le monde.

En alliant terroir et technologie, Marie de Livinhac réinvente le fromage AOP et ouvre la voie à de nouveaux moments de plaisir et de partage.

📍 Rendez-vous au Snack Show pour découvrir et déguster Croq & Craq !  
**Stand : L004**



---

## Une innovation qui révolutionne l'univers du fromage AOP

- **Un format pratique et nomade**, idéal pour une dégustation à tout moment.
- **Une explosion de saveurs**, portée par une texture croustillante et aérienne.
- **Une conservation longue durée**, jusqu'à deux ans à température ambiante.
- **Une empreinte carbone réduite**, grâce à la suppression de la chaîne du froid et à l'optimisation du transport.

### À propos de Marie de Livinhac

Créée en 1991 en Aveyron, Marie de Livinhac s'est imposée comme une référence en matière de cuisine du terroir et d'innovation alimentaire. Leader de l'aligot lyophilisé, l'entreprise est également à l'origine de recettes iconiques comme l'Estofinade, développée avec le CRITT d'Auch.

Engagée dans une démarche de qualité et de durabilité, elle est certifiée IFS, Ecocert et Bleu Blanc Cœur et privilégie les filières locales pour l'approvisionnement de ses ingrédients.

[mariedelivinhac.com](http://mariedelivinhac.com)