

## La Maison Le Gall couronnée de 5 médailles au Concours International de Lyon

La Maison Le Gall confirme son excellence et son attachement aux produits d'exception en remportant cinq nouvelles médailles lors du prestigieux Concours International de Lyon, une reconnaissance de portée internationale qui s'ajoute aux nombreuses distinctions déjà reçues par la marque. Des récompenses qui viennent saluer la précision des gestes, la rigueur des sélections et la recherche constante d'authenticité qui caractérisent La Maison Le Gall.

5 médailles pour l'excellence beurrière et crémier  
OR - Beurre Grand Cru ½ sel  
OR - Beurre Pasteurisé Doux  
OR - Crème Fleurette  
ARGENT - Beurre Pasteurisé ½ sel  
ARGENT - Beurre Grand Cru Cristaux de Sel

### Un concours gastronomique d'envergure internationale.

Située au cœur de la gastronomie française, Lyon accueille chaque année le Concours International de Lyon, un événement de référence pour les professionnels et les passionnés du goût. Le concours bénéficie du soutien de partenaires prestigieux, parmi lesquels Les Toques Blanches Lyonnaises, Association des Sommeliers Lyonnais et Rhône Alpes, la Ville de Lyon, Only Lyon ainsi que la région Auvergne Rhône Alpes. Chaque année, le concours met en compétition des milliers de produits, issus de plusieurs dizaines de pays, afin d'élier les meilleurs au monde : vins, bières, spiritueux, mais aussi fromages, produits laitiers et charcuteries.



### La Maison Le Gall, un savoir-faire centenaire

Depuis un siècle, La Maison Le Gall perpétue la grande tradition beurrière bretonne. Chaque matière première est rigoureusement sélectionnée et chaque beurre est fabriqué en baratte, selon un procédé traditionnel reposant sur un barattage et un malaxage lent des crèmes. Cette méthode, préservée de génération en génération, est assurée par des Maîtres Beurriers dont l'expertise garantit la singularité et l'élégance aromatique des produits Le Gall. Un travail minutieux et exigeant, qui est aujourd'hui distingué à l'international.



### OR - Beurre Grand Cru Demi-Sel

**Le produit star !** Élaboré selon un savoir-faire traditionnel, ce beurre d'exception révèle toute la richesse du lait et la finesse du geste beurrier. Issu de lait entier thermisé, il est fabriqué dans le respect strict des étapes artisanales. La crème est maturée entre 15 et 18 heures, permettant le développement d'arômes, subtils et naturellement complexes. Sa texture est souple, fondante, parfaitement équilibrée en sel.

Prix de vente public conseillé - 250 g : 3,22 € TTC

À découvrir en GMS.

## OR - Beurre de Baratte Doux

Le secret d'un beurre d'exception réside dans la lenteur du barattage. Grâce à un procédé de fabrication patient et méticuleux, il faut près de 24 heures pour donner naissance à ce beurre au goût authentique de crème fraîche. Élaboré à partir de crèmes rigoureusement sélectionnées, maturées au minimum 15 heures, il offre une texture fine, souple et un goût pur, idéal pour la cuisine comme pour la dégustation.

**Prix de vente public conseillé - 250 g : 3,15 € TTC**

À découvrir en GMS.



OR - Beurre de Baratte Doux

## OR - Crème Fleurette

Pour cette crème fleurette d'exception, la marque incorpore des ferments soigneusement sélectionnés, puis laisse maturer la crème afin de développer son onctuosité et sa texture veloutée. Fine, souple et parfaitement équilibrée, elle présente un excellent coefficient de foisonnement : elle monte rapidement en chantilly, tout en restant stable. Polyvalente, elle s'adapte aussi bien aux recettes de pâtisserie qu'aux préparations culinaires du quotidien.

**Prix de vente public conseillé - 25 cl : 1,65 € TTC**

À découvrir en GMS.



OR - Crème Fleurette



ARGENT - Beurre de Baratte Demi-Sel



ARGENT - Beurre Grand Cru Cristaux de Sel de Guérande

## ARGENT - Beurre de Baratte Demi-Sel

Issu du même procédé de fabrication que le beurre doux, ce beurre de baratte se distingue par l'ajout délicat de sel, qui rehausse son caractère et son onctuosité. Sa texture fondante et son goût équilibré en font un incontournable de la cuisine et de la dégustation.

**Prix de vente public conseillé - 250 g : 3,15 € TTC**

À découvrir en GMS.

## ARGENT - Beurre Grand Cru Cristaux de Sel de Guérande

Fabriqué à partir de crème non pasteurisée et baratté selon la méthode traditionnelle du barattage tonneau, ce beurre premium incarne l'excellence du savoir-faire beurrerie. Son caractère affirmé s'allie à la délicatesse des cristaux de sel de Guérande, l'un des meilleurs sel les plus réputés au monde. Un beurre d'exception, typé, aromatique, idéal pour les amateurs de produits d'origine et de terroir.

**Prix de vente public conseillé - 250 g : 3,22 € TTC**

À découvrir en GMS.

## À propos de La Maison Le Gall

**La Maison Le Gall** a été fondée en 1923, elle est basée à Quimper (29). Spécialiste des produits de crèmerie issus de fabrication à l'ancienne, ses 50 salariés œuvrent au quotidien pour cultiver l'excellence d'un savoir-faire authentique. L'entreprise familiale, du Groupe Sill Entreprises poursuit son développement national où elle est présente dans les grandes enseignes de distribution et en restauration.

**Site Internet :** [www.laiterie-legall.fr](http://www.laiterie-legall.fr)

**Réseaux sociaux :**