



Communiqué de presse

Septembre 2011

NOUVEAUTE AU RAYON FRAIS

Vrai lance le premier Fromage blanc au lait de brebis bio

Le dernier né de la gamme de fromages blancs bio VRAI arrive dans nos rayons avec le premier Fromage blanc au lait de brebis !

Doux, onctueux et source de calcium, le fromage blanc au lait de brebis VRAI répond aux attentes des consommateurs de plus en plus nombreux à la recherche de nouveaux goûts authentiques.

Le Fromage blanc au Lait de Brebis VRAI, une saveur authentique

Le lait de brebis a de nombreuses vertus. Il a la particularité d'être riche en protéines et en calcium et de très bonne digestibilité.

Naturellement doux, riche, onctueux, le fromage blanc au lait de brebis Vrai peut être dégusté nature ou bien accompagné de miel, de confiture ou de compote au petit-déjeuner, au dessert ou bien encore en préparation culinaire...

Les produits au lait de brebis Vrai sont fabriqués à la Canorgue, au cœur des Grands Causses en Lozère, dans un atelier de production dédié exclusivement à la transformation de lait de brebis bio en produits VRAI. Le lait est issu de brebis de race Lacaune, la race locale, et est collecté autour du site de production.



Pot de 400 g
Prix de vente conseillé : 2,50 €
En vente en grandes surfaces

Le fromage blanc complète la gamme au lait de brebis VRAI qui comporte un yaourt de brebis nature, un yaourt à la Châtaigne des Cévennes et des desserts au chocolat et à la vanille.



Yaourt au lait de brebis à la châtaigne
2 x 125g
Prix de vente conseillé : 2,05 €

Contact presse :

Agence GolinHarris - Cécile Lardillon – 01 40 41 54 83 - cecile.lardillon@golinharris.com

A découvrir ou redécouvrir également dans la gamme VRAI, les fromages blancs 3,5% et 0% de matière grasse

D'une teneur en calcium exceptionnellement élevée grâce à un procédé de fabrication unique (soit 32,5% des apports journaliers recommandés pour 100g de produit), **les fromages blancs au lait de vache VRAI se déclinent en 2 versions : 3,5% ou 0% de matière grasse.**

Des produits doux et légers et une texture lisse et crémeuse, à consommer nature, avec des fruits, ou pour la réalisation de recettes sucrées ou salées, plus ou moins légères selon ses envies !



Recette :

Le VRAI gâteau au fromage blanc (pour 6 personnes)

Ingrédients :

Une pâte à tarte brisée.

500g de fromage blanc Vrai, 10 cl de crème fraîche Vrai, 175g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 4 œufs, 4 cuillères à soupe de farine, Le jus d'un demi-citron, 30g de beurre.

Étalez la pâte à tarte dans un moule à tarte et réservez au frais.

Séparez le blanc des jaunes et montez les blancs en neige. Dans une terrine, mélangez le fromage blanc, la crème fraîche, les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez le jus de citron et le beurre fondu. Mélangez le tout au batteur, quelques minutes, puis incorporez la farine. Rajoutez les blancs en neige. Mélangez délicatement. Versez la préparation sur la pâte et faire cuire à feu doux (150°) 1h30. Servir tiède ou froid.

Les idées légères :

Avec 0% de matière grasse, le fromage blanc bio VRAI est idéal pour ceux et celles qui souhaitent manger Bio et faire attention à leur ligne ! Léger pour la préparation d'une sauce au fromage blanc – ciboulette, délicieux mélangé avec des fruits ou de la compote...

Des conditionnements qui respectent l'environnement

Les pots des fromages blancs VRAI **sont en bi-matière recyclable** (Polypropylène et carton). Cette technique permet **de réduire de 30% le plastique** et d'optimiser le tri sélectif des déchets.

Les visuels des produits sont disponibles en haute définition sur simple demande

A propos de VRAI

Depuis 35 ans, l'entreprise Triballat Noyal est engagée dans l'agriculture biologique et collecte du lait bio avec la conviction qu'il fallait repenser une agriculture respectueuse de la nature et de l'homme. Triballat Noyal a créé la marque VRAI, il y a 15 ans, avec comme objectif de mettre le bio gourmand à la portée de tout le monde (suggestion), via les hyper et supermarchés. Les produits Vrai sont fabriqués dans des ateliers à taille humaine, d'une vingtaine de personnes, situés dans les bassins laitiers traditionnels français : Bretagne, Normandie, Haute-Savoie, Lozère. Aujourd'hui, Vrai est présent sur tous les segments de l'ultra-frais avec plus de 30 références : yaourts, fromages blancs, desserts, beurre, crème fraîche. Plus d'informations sur www.vrai.fr

Contact presse :

Agence GolinHarris - Cécile Lardillon – 01 40 41 54 83 - cecile.lardillon@golinharris.com