



Communiqué de Presse

En avril 2008,
la Fromagerie GUILLOTEAU lance le
Pavé d'Affinois au Yaourt
au rayon Libre-Service



GUILLOTEAU
FROMAGERIE

Fromagerie GUILLOTEAU - Le Planil - 42 410 PELUSSIN
Tél : 04.74.87.53.00 - Fax : 04.74.87.53.19

www.fromagerdaffinois.com / www.pavedaffinois.com

Contact : Valérie CHOFFEZ, Directeur Marketing

• **Un subtil mélange de fraîcheur et de douceur :**

Pavé d'Affinois au Yaourt est un fromage à pâte molle, au lait de vache, élaboré avec une recette intégrant 5% de yaourt. Grâce à cette recette et au savoir-faire de l'entreprise, l'ultrafiltration, Pavé d'Affinois au Yaourt allie la fraîcheur du yaourt à la douceur et l'onctuosité d'une pâte molle affinée.

Sa pâte onctueuse de couleur crème, sa croûte blanche fleurie et sa saveur douce et fraîche font de Pavé d'Affinois au Yaourt un fromage tendre et gourmand qui séduira toute la famille.

Pour la 1^{ère} fois, Pavé d'Affinois propose un fromage de forme ovale, tout en rondeur. Emballé dans un film blanc, il est protégé par une boîte en carton qui conserve toutes ses caractéristiques de manière optimale.

• **Caractéristiques nutritionnelles :**

Grâce à la méthode de fabrication : l'ultrafiltration, les fromages de la gamme Pavé d'Affinois bénéficient de qualités nutritionnelles remarquables. Pavé d'Affinois au Yaourt est naturellement riche en calcium et en protéines.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g	Pour 1 portion de 30 g
Valeur énergétique	248 kcal / 1 038 kJ	74 kcal / 311 kJ
Protéines	15 g	4.5 g
Glucides	2.1 g	0.6 g
Lipides	20 g	6 g
Calcium	400 mg 50% des AJR*	120 mg 15% des AJR*

* Apports Journaliers Recommandés

• **Caractéristiques techniques :**

- Pâte : Molle, au lait de vache pasteurisé
- Mat. grasse / produit fini : 20%
- Mat. grasse / extrait sec : 48%
- Poids net : 200 g
- Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, yaourt 5%, sel, ferments d'affinage, coagulant
- Conditionnement : Fromage sous film dans une boîte en carton
- Dimensions du fromage emballé : Format ovale, 138 mm x 79 mm h 35 mm
- Colisage : Colis de 6 fromages
- Code EAN 13 : 3 307902 100089

• **La marque Pavé d'Affinois :**

Créée en 1983, la marque Pavé d'Affinois bénéficie aujourd'hui d'une grande notoriété sur le marché français. Plus de 9 consommateurs sur dix connaissent la marque¹. Elle cautionne une gamme de fromages à pâte molle présents sur le segment des spécialités pâte molle, des chèvres et brebis et des fromages allégés. Elle est présente au rayon Libre-Service mais également à la Coupe et au Frais Emballé.

• **Informations complémentaires :**

C'est à Pélussin (Loire) puis à Belley (Ain) que commence l'histoire de la Fromagerie GUILLOTEAU. Elle est l'initiatrice de l'adaptation du procédé d'ultrafiltration à la fabrication de fromages. Le lait est filtré à travers une membrane qui permet de retenir tous les bons nutriments du lait. Ce savoir-faire permet à tous ses fromages de se différencier en terme de texture (onctuosité exceptionnelle), de régularité et de valeurs nutritionnelles très intéressantes.

Enfin, la certification BRC (British Retail Consortium) obtenue par l'entreprise en 2002, garantit des normes de fabrication strictes, gage de sécurité pour les consommateurs.

¹ 92.2% de Notoriété Assistée, TNS Worldpanel, CAM 2T 2007