

**INNOVATION 2008**



# Communiqué de Presse

**Nouveauté Pavé d'Affinois**

Il est doux et délicatement typé.



**GUILLOTEAU**   
FROMAGERIE

Le Planil - 42 410 Pélussin

Tél : 04.74.87.53.00

Fax : 04.74.87.53.19

[www.fromagerdaffinois.com](http://www.fromagerdaffinois.com)

[www.pavedaffinois.com](http://www.pavedaffinois.com)

Contact : Valérie CHOFFEZ, Directeur Marketing



Après le succès du Pavé d'Affinois au Yaourt, lancé en avril 2008  
la Fromagerie GUILLOTEAU innove en proposant :

**le 1<sup>er</sup> fromage de chèvre au Yaourt !**



## • Un fromage fondant et délicatement typé :

En novembre 2008, la Fromagerie GUILLOTEAU propose une offre inédite dans la famille dynamique des fromages de chèvre : **le Pavé d'Affinois Chèvre Doux au Yaourt**. Ce fromage à pâte molle au lait de chèvre est élaboré avec une recette intégrant du véritable yaourt. Il se présente dans une forme ovale, originale et remarquée dans l'univers des fromages de chèvre.

**Le Pavé d'Affinois Chèvre Doux au Yaourt** s'adresse à toute la famille : la typicité du lait de chèvre est en effet adoucie par le yaourt pour offrir un fromage savoureux au cœur fondant et délicatement typé. Sa pâte blanche et onctueuse est protégée par une croûte fine et tendre. Son format ovale de 200 g en fait un fromage facile à partager pour des repas en famille ou des pauses gourmandes.

## • 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 Chèvre Doux au Yaourt** est **naturellement riche en calcium et en protéines**.

| Valeurs nutritionnelles moyennes | Pour 100 g            | Pour 1 portion de 30 g |
|----------------------------------|-----------------------|------------------------|
| Valeur énergétique               | 278 kcal / 1 162 kJ   | 83 kcal / 349 kJ       |
| Protéines                        | 18.5 g                | 5.6 g                  |
| Glucides                         | 1.6 g                 | 0.5 g                  |
| Lipides                          | 22 g                  | 6.6 g                  |
| Calcium                          | 535 mg / 67% des AJR* | 160 mg / 20% des AJR*  |

\* Apports Journaliers Recommandés

## • Caractéristiques techniques :

- Pâte : Molle, au lait de chèvre pasteurisé
- Mat. grasse / produit fini : 22%
- Poids net : 200 g
- Ingrédients : lait de chèvre pasteurisé, yaourt à base de lait de vache (5%), sel, arôme, ferments d'affinage, coagulant
- Conditionnement : Fromage emballé 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 307901 920060

## • 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 marque (Notoriété Assistée, TNS Worldpanel 2007). Elle cautionne une gamme de fromages affinés 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 de fines membranes qui permettent de retenir tous les bons nutriments du lait.

Ce savoir-faire permet à tous ses fromages de se différencier en termes 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.