

# Pavé d'Affinois



## Communiqué de Presse

**Pavé d'Affinois présente  
sa collection « printemps-été 2009 »**



**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

## • Une gamme fraîche et moderne :

Pour la première fois, la Fromagerie GUILLOTEAU propose une gamme de fromages destinés à un usage culinaire. Cette nouvelle offre présentée sous forme de dés de fromage à consommer en salade ou à l'apéritif se distingue par une excellente tenue lors de l'utilisation en cuisine et une texture fondante en bouche.

Dès le lancement, les Dés Pavé d'Affinois seront disponibles en 2 références gourmandes :



- **Dés à la Ciboulette** : fromages frais au lait de vache, aromatisés avec des brins de ciboulette ciselée.
- **Dés de Chèvre** : fromages frais au lait de chèvre pour un goût frais et légèrement typé.

Les Dés Pavé d'Affinois sont prêts à l'emploi. Ils se présentent dans un pot operculé. Le couvercle permet de conserver toute la fraîcheur du produit entre 2 utilisations.

## • 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 2008). Elle cautionne une gamme de fromages présents sur le segment des spécialités pâte molle, des chèvres et brebis et des fromages allégés.

Les Dés viennent élargir le champ d'action de la marque en intégrant le segment des fromages ingrédients tout en conservant les caractéristiques qui lui sont propres : douceur, onctuosité, qualités nutritionnelles remarquables.

## • Caractéristiques nutritionnelles :

Grâce à la méthode de fabrication : l'ultrafiltration, les fromages de la gamme Pavé d'Affinois bénéficient de valeurs nutritionnelles remarquables. Les Dés Pavé d'Affinois sont **naturellement source de protéines**.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Dés de Chèvre	Dés à la Ciboulette
Valeur énergétique	245 kcal / 1 026 kJ	302 kcal / 1 262 kJ
Protéines	17 g	13.5 g
Glucides	1.6 g	1.2 g
Lipides	19 g	27 g

\* Apports Journaliers Recommandés

## • Caractéristiques techniques :

	Dés de Chèvre	Dés à la Ciboulette
<b>Pâte</b>	au lait de chèvre pasteurisé	au lait de vache pasteurisé
<b>Mat. grasse / produit fini</b>	19%	27%
<b>Mat. grasse / extrait sec</b>	45%	55%
<b>Ingrédients</b>	Lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant, arôme, conservateur : E202	Lait de vache pasteurisé, ciboulette, ferments lactiques, sel, coagulant, conservateur : E202
<b>Conditionnement</b>	Pot operculé + couvercle	Pot operculé + couvercle
<b>Dimensions de l'UVC</b>	Ø 95 mm, h 75 mm	Ø 95 mm, h 75 mm
<b>Poids net</b>	120 g	120 g
<b>Colisage</b>	Colis prêt à vendre de 6 UVC	Colis prêt à vendre de 6 UVC
<b>Dimensions du colis</b>	215 mm x 300 mm h 104 mm	215 mm x 300 mm h 104 mm
<b>Code EAN 13</b>	3 307901 550069	3 307901 560068