

Salon de l'Agriculture 2018 : L'AOP Chaource sera présente



Vous trouverez ci-joint le Communiqué de Presse du Syndicat du Chaource, cofinancé par l'Union Européenne avec le FEADER, géré par la Région Grand Est.

Nous tenons à votre disposition les photos en Haute Résolution et restons à votre écoute.

Cordialement,
Sabine Verley



CONTACT PRESSE :

Sabine Verley - SV MARKETING

Tél. : 03 51 53 18 37 - 06 31 56 46 58 - svmarketing.eurl@gmail.com

Salon de l'Agriculture 2018 : L'AOP Chaource sera présente

Le Chaource AOP sera multiplement représenté au Salon de l'Agriculture, sur les stand Grand Est, Bourgogne Franche-Comté, ainsi que sur le merveilleux stand des produits laitiers, du 24 Février au 04 Mars 2018 (Paris - Parc expo Porte de Versailles) !



Dans la vitrine des 50 AOP laitières françaises sur le stand des produits laitiers (hall 1 allée K stand 057-058)

Dimanche 25 février sur le stand Grand Est (hall 3 allée B stand 066) :
information et dégustation de Chaource AOP, Epoisses AOP, Langres AOP, Soumaintrain IGP

Samedi 3 mars sur le stand Bourgogne Franche-Comté (hall 3 allée F stand 156) :
information et dégustation des fromages AOP-IGP bourguignons

Le Chaource sera disponible à la vente tous les jours dans la boutique des produits régionaux Bourgogne Franche-Comté

CONTACT PRESSE :

Sabine Verley - SV MARKETING
Tél. : 03 51 53 18 37 - 06 31 56 46 58 - svmarketing.eurl@gmail.com

Comment choisir son Chaource ?

Le Chaource peut être consommé toute l'année, à tous les degrés d'affinage : chacun pourra ainsi trouver le fromage qui lui convient !



Très frais (14 jours), sa pâte est ferme et sa croûte d'un blanc immaculé. Pour les amateurs de fromages au goût léger et tendre.



A 1 mois sa croûte légèrement pigmentée et sa pâte plus crémeuse en font un délice pour ceux qui apprécient les saveurs délicatement relevées.



En fin d'affinage, plus typé et tout en contraste entre son cœur ferme et son pourtour crémeux, il plaira aux inconditionnels des fromages de caractère.

La durée de vie du Chaource est d'environ 2 mois avant la Date Limite d'Utilisation Optimale, cette date figurant sur l'emballage permet donc de connaître l'âge du fromage.

CONTACT PRESSE :

Sabine Verley - SV MARKETING

Tél. : 03 51 53 18 37 - 06 31 56 46 58 - svmarketing.eurl@gmail.com