

Contacts Presse

Agence C3M
Tél. : 01 47 34 01 15

Michelle AMIARD
michelle@agence-C3M.com

Laurence DELVAL
laurence@agence-C3M.com

Paris, jeudi 10 octobre 2013

Mots-clés : NORD / A.O.P. / FROMAGES / SALON

Les AOP laitières de Normandie à la conquête du Nord sur le *Salon de la Gastronomie de Loon-Plage (59)* - Du vendredi 11 au dimanche 13 octobre 2013 -

- **A partir de vendredi et jusqu'à dimanche, le Camembert de Normandie, le Livarot et le Pont-l'Évêque s'exporteront sur le Salon de la Gastronomie à Loon-Plage (59).**

Les AOP Laitières de Normandie vous donnent rendez-vous sur le Salon de la Gastronomie à Loon-Plage. Au programme, dégustation gratuite et vente de produits pendant 3 jours...

Venez découvrir des produits pleins d'audace et de fantaisie, pour des mariages de saveurs étonnants. Les fromages de Normandie se dégustent ou se cuisinent aussi bien chaud que froid !

- Pour des dizaines de recettes originales, visitez la page facebook des AOP Laitières de Normandie !

www.fromage-normandie.com et

www.facebook.com/aopnormandie

- Le dossier de presse : <http://www.agence-c3m.com/documents/DP-AOP2012.pdf>

A propos des A.O.P. laitières de Normandie

La Normandie est aujourd'hui l'un des plus importantes régions fromagères de France. Des milliers de Normands vivent depuis des générations, de leur fabrication : les producteurs de lait, les entreprises de transformation laitière, les commerçants sur les marchés et dans le cœur des villes et villages... L'AOP désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. La Normandie, fière de ses 6 AOP laitières : le Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Livarot, Neufchâtel, Crème et Beurre d'Isigny...., s'engage à les faire connaître sous un jour nouveau en participant à des Foires et Salons mettant en valeur la Gastronomie...

Pour en savoir plus : www.fromage-normandie.com et www.facebook.com/aopnormandie

