

# *Les créations André Facchetti*

*Nous affinons principalement des produits de Normandie, ayant l'appellation contrôlée, des camemberts au lait cru, en 2 formats soit 250g ; 150g  
Mais nous ne nous arrêtons pas là et affinons également des petits bries 1kg, des fromages de brebis 150g, des Cœurs de Neufchâtel 35g et 200g, des chèvres 60g et des pont l'évêques en 60g et 220g.*

## *Le Cados, le Mini Cados*

*camemberts affinés au Calvados normand et entrobés de chapelure dorée.*

*Le mariage apporte un goût fort, une texture crémeuse aux parfums de pommes et de Calvados.*

*La même recette est employée pour le Chodos, crottin de chèvre,*

*pour Le Podos et le Podos cube, pont l'évêque pasteurisé*

*qui font d'eux des spécialités plus douces avec un parfum de pomme qui ressort davantage.*

*Le Doudos également au Calvados mais à base d'un camembert plus doux et une chapelure claire.*

*L'ensemble apporte une légèreté et une saveur moins forte.*

*Nous affinons également nos produits avec d'autres alcools comme le Pommeau,*

*apéritif normand à base de Calvados et de jus de pommes*

*comme le Cameau, le Mini Cameau produit à base d'un camembert,*

*le Poneau, et le Poneau cube toujours avec un pont l'évêque pasteurisé et agrémenté*

*de brisures de noix et d'amandes. La pomme et la noix se marient parfaitement sur un fromage plus doux.*

*Sur le même principe, nous avons le Maxi Cameau, petit brie, le Brebopomm, brebis crémeux et*

*les Cœur de Pomm mini et maxi affinés avec les cœurs de Neufchâtel*

*Le Cidre nous apporte une gamme la plus douce, elle est coiffée de grains de raisins de Malaga.*

*Toujours des camemberts pour le Cacid, le Mini Cacid et un petit brie pour le Maxi Cacid.*

*Le Kirsch fait parti de nos ingrédients pour le Cakinois, le Mini Cakinois, camemberts toujours au lait cru et le Maxi Cakinois, petit brie, avec un parfum de cerise qui laisse une saveur légère et crémeuse.*

*Le Cavie, le Mini Cavie, avec un camembert, le maxi Cavie avec un petit brie, apporte une gamme*

*aux nouvelles saveurs en vogue de sucré salé*

*grâce au Pralin qui apporte la touche sucrée, le tout lié avec l'Fau de Vie.*

*Encore d'autres alcools comme le Rhum pour affiner les Rhum de cœur mini et maxi, cœur de Neufchâtel,*

*le Breborhum, brebis crémeux et agrémentés de Pralin.*

*Et la surprise viendra de L'Anis qui affine le Brebanis, brebis crémeux décoré de pistaches pour faire un mariage des plus doux et des plus surprenant.*

