

# *Les créations André Facchetti* *affinage de fromages à l'alcool et aromes*

## *Les aromes*



*Toujours à l'affût de saveurs différentes pour créer de nouveaux produits dans le respect des traditions,  
Nous ajoutons des nouveaux fromages à notre gamme.*

*Toujours avec la base de camembert au lait cru, nous apportons l'originalité dans notre gamme  
avec des arômes totalement différents puisque sans alcool.*

### ***Les trois premiers ayant rencontré un vif succès....***

#### ***le Cocais, affiné à la noix de coco***

*Le dosage subtil marie le goût du camembert au lait cru avec un parfum original qui amène  
de la douceur en bouche.*

#### ***le Cannellos, affiné au spéculoos***

*Un goût biscuité qui s'associe au goût salé du camembert par une touche sucrée.*

#### ***le Lavancru, affiné à la lavande***

*L'originalité de ce parfum mélangé au camembert au lait cru  
en surprendra plus d'un par le parfum qui se dégage en bouche.*

### ***..... nous présentons le quatrième***

***l' Olivert*** affiné à l'olive et parsemé de paillettes d'olives  
*voilà le mariage de goûts subtils entre Nord et Sud, camembert et olives*



*Ces spécialités sont disponibles dans les formats 250g et 150g  
Vous trouverez tous les détails sur les fiches produits.*

*Bonne dégustation !*

*Carole & Frédéric Brihier*

