



Nouveaux fromages italiens : la saveur de l'Italie sur un plateau !

Événement dans les magasins bio : les rayons frais accueillent 7 nouveaux fromages italiens signés Bonneterre. C'est une 1^{ère} pour la marque éponyme qui signe une gamme issue de fabrication traditionnelle provenant du Piémont, de Lombardie, d'Emilie Romagne, de Campanie et Vénétie.



Une gamme de 7 fromages italiens de fabrication traditionnelle et régionale, à déguster au gré des envies



Ricotta de Brescia

Fromage sans présure et à faible teneur en matières grasses. Texture onctueuse et au goût légèrement acidulé. A déguster dans des préparations salées comme sucrées !

250 g - Prix indicatif : 3,60 € - En magasin bio



Mascarpone de Brescia

Fromage sans présure à la texture crémeuse et au goût très doux. Idéal pour sublimer des recettes sucrées !

250 g - Prix indicatif : 4,50 €
En magasin bio



Gorgonzola A.O.P. de Piémont et Lombardie

Affiné minimum 50 jours. Fromage crémeux à pâte crue, au goût léger et subtilement piquant. Se révèle avec une tranche de pain de campagne grillée !

150 g - Prix indicatif : 3,99 € En magasin bio



Parmigiano Reggiano A.O.P. d'Emilie Romagne

Affiné minimum 12 mois. Fromage à pâte ferme et finement granuleuse, au goût légèrement fruité et piquant. Permet de relever tous types de plats !

Râpé : 50 g - Prix indicatif : 2,25 € - En magasin bio
En pointe : 200 g - Prix indicatif : 9,10 € - En magasin bio

Mozzarella de Vénétie

Fromage sans additifs avec un processus de fermentation naturellement lent. Se déguste dans des plats froids comme chauds !

125 g - Prix indicatif : 1,85 €
En magasin bio



Mozzarella di Bufala A.O.P. de Campanie

Fromage onctueux riche en protéines et en calcium. Apporte fraîcheur et douceur !

125 g - Prix indicatif : 3,25 €
En magasin bio



Conchiglioni & au Gorgonzola aux poires

Ingrédients : (pour 4 personnes)

16 Conchiglioni (très grosses pâtes en forme de coquillages) • Un peu d'huile de noix • 100 g de Gorgonzola Bonneterre • Quelques cerneaux de noix • 1 petit oignon • 3 grosses poires • 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique • Sel et poivre

Préparation :

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée bouillante en suivant les recommandations du paquet pour le temps de cuisson. Rincez-les sous l'eau froide puis égouttez-les et ajoutez un filet d'huile de noix (pour éviter qu'elles ne collent entre elles), mélangez et réservez.

Coupez le Gorgonzola Bonneterre en petits dés.

Détaillez les noix en fines lamelles.

Épluchez l'oignon, émincez-le puis faites-le suer dans une poêle avec un peu d'huile.

Épluchez les poires et coupez-les en petits dés (environ 5 mm) puis ajoutez-les à l'oignon dans la poêle. Faites-les cuire légèrement (attention à ne pas en faire de la compote, elles doivent être encore un peu fermes). Versez le vinaigre balsamique puis assaisonnez à votre goût et mélangez à nouveau.

Remplissez chaque pâte avec un peu de poire, quelques dés de Gorgonzola Bonneterre et un peu de noix. Ajoutez un filet d'huile de noix. Servez encore tiède.





A propos de Bonneterre...

C'est en 1963 que Robert Bonneterre fonde sa société. Un nom prédestiné puisque depuis, l'entreprise n'a de cesse d'aller chercher les meilleurs ingrédients, en sélectionnant les produits biologiques les plus naturels et les plus gustatifs possible afin d'offrir des produits bio & gourmands, et ce dans le respect de l'environnement. Aujourd'hui, la marque éponyme propose plus de 500 références dans des gammes très variées (biscuits, chocolats, boissons végétales, fromages, charcuterie...), disponibles uniquement en magasins bio, dans 1500 points de vente en France.
Plus d'informations : **www.bonneterre.fr**



Contacts presse : Relations Durables - www.relationsdurables.fr
Soumaya Lourguioui - 06 06 74 14 15 - slourguioui@relationsdurables.fr
Christine Dychus - 06 80 46 77 50 - cdychus@relationsdurables.fr

Contacts Bonneterre

Anne Pouplier - 04 72 67 11 90 - anne.pouplier@bbcic.com
Laura Grillet - 04 72 67 89 38 - laura.grillet@bbcic.com