



Communiqué de presse

Mardi 7 Octobre 2014

Cet hiver, déposez une touche d'authenticité dans vos assiettes avec la Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC !

L'onctuosité et la tendresse incomparable de ces deux produits d'exception combleront toutes les envies gourmandes ! Qu'on les déguste nature, en cuisine ou en pâtisserie, ils fondent en bouche et régalent les papilles. La Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC viennent sublimer les plats pour en faire ressortir les saveurs. Davy Tissot, Chef du restaurant gastronomique «Les Terrasses de Lyon», table de la Villa Florentine(69), vous propose plusieurs façons de les accommoder à vos mets, afin de saisir toutes les saveurs du terroir Bressan.

3 produits sous AOC & AOP

La Crème de Bresse semi-épaisse et la Crème de Bresse épaisse se caractérisent toutes deux par leur richesse de goût et leur pouvoir nappant.

D'une texture moelleuse, souple et aérée, le Beurre de Bresse est particulièrement facile à tartiner. En cuisine, il est apprécié pour son fondant en bouche et sa bonne tenue à la cuisson.

Une exigence au quotidien entre savoir-faire et tradition

Aujourd'hui, **trois ateliers de fabrication** sont habilités à fabriquer la Crème de Bresse AOC et le Beurre de Bresse AOC. Depuis plus de 70 ans, elles partagent le même **savoir-faire**, mais également le même amour du travail bien fait. Pour respecter la qualité de ces produits d'exception, les ateliers de transformation apportent le plus grand soin à chaque étape de fabrication.

Nous vous proposons de découvrir cette semaine deux classiques de la cuisine, revisités par Davy Tissot, pour sublimer Crème de Bresse AOC et Beurre de Bresse AOC.



Contact Presse

Virginia Gurcel – Agence Texto
04 50 52 12 73 / 07 57 54 00 74
presse@agencetexto.com



Demandez-nous les recettes !



Un air de Noël à la lyonnaise

Quenelle de langoustine

Davy Tissot revisite pour ce plat un grand classique lyonnais ! Laissez vos papilles découvrir la chair délicate de la langoustine mêlée aux notes douces du Beurre et de la Crème de Bresse AOC.

Entrée en douceur

Dos de saumon Balik

A l'apéritif ou en entrée, vos papilles sauront apprécier la tendreté du dos de saumon allié à l'onctuosité de la Crème de Bresse AOC. Une idée parfaite pour un repas de fête qui sort de l'ordinaire.



Depuis 2012, la Crème de Bresse et le Beurre de Bresse possèdent le label AOC (Appellation d'origine Contrôlée) qui reconnaît un suivi rigoureux de leur qualité et un savoir-faire ancestral. En avril 2014, ils obtiennent le label AOP (Appellation d'Origine Protégée), l'équivalent européen de l'AOC, qui vient confirmer leur qualité incomparable.

Contact Presse

Virginia Gurcel – Agence Texto
04 50 52 12 73 / 07 57 54 00 74
presse@agencetexto.com

