



Produits laitiers **LABEL ROUGE & IGP**, vos objectifs atteints avec le plaisir de vos convives en prime

Oui ! Les produits laitiers Label Rouge*/IGP**

ont leur place en restauration collective

permettent d'atteindre vos défis fixés par la loi EGalim

sont disponibles et offrent un rapport qualité/prix optimal



Qui dit produits laitiers Label Rouge...

...dit produits de qualité supérieure. Mais qu'est-ce que ça signifie au juste ?

Elle se manifeste au niveau de leurs goûts fruités, de leur texture et, pour certains, leurs propriétés culinaires incomparables (l'Emmental Label Rouge Grand Cru est par exemple plus filant, les crèmes fraîches fluides Label Rouge sont idéales pour être montées en Chantilly). Leurs saveurs sont liées au lait de qualité fourni par des producteurs sélectionnés avec soin.

La fabrication des produits laitiers Label Rouge suit des méthodes rigoureuses, des recettes simples. Chaque étape est encadrée dans un cahier des charges strict, validé par l'état. La promesse de bien manger est ainsi garantie.

Et cette promesse, celle d'hommes et de femmes engagés, vous pouvez la soutenir.

*Label Rouge : Ce signe officiel national est attribué à des produits qui, par leurs conditions de production ou de transformation, sont de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.

**IGP : Indication Géographique Protégée. Ce signe officiel est attribué à des produits dont la qualité, la réputation, entre autres, sont liées à leur origine géographique.

La qualité supérieure, bien plus qu'une promesse

En Label Rouge, le goût, les arômes, l'aspect visuel, la texture, les couleurs... toutes les caractéristiques organoleptiques sont régulièrement analysées et validées lors de tests. Réalisés par des organismes indépendants, ils attestent la qualité supérieure des produits.



Produits laitiers Label Rouge/IGP, aucune raison d'hésiter

Volumes, formats ? Aucune question à se poser de ce côté. L'offre des produits laitiers Label Rouge est particulièrement adaptée aux contraintes de la restauration collective. Vous avez ainsi la possibilité d'intégrer à vos commandes **différents types de présentations** (fromages entiers, 1/8^e de meule, longues, portions, râpé, tranchettes, etc.) **et de conditionnements** (sous atmosphère modifiée qui prolonge la durée de conservation des produits par exemple).

Et puis, faut-il le rappeler ? **Les produits laitiers Label Rouge sont de bons moyens pour répondre à vos besoins d'approvisionnements locaux.**



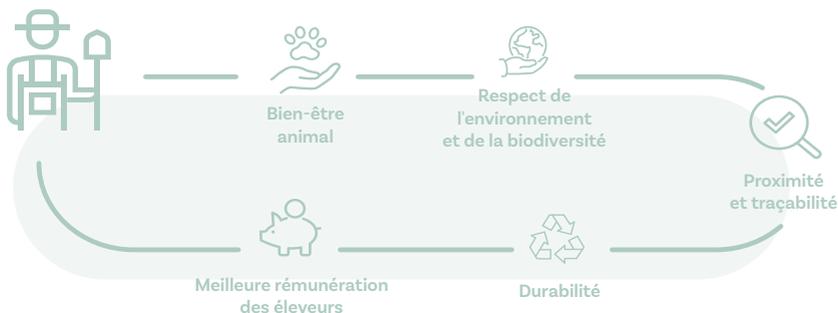
Conseil d'achat

Développez vos approvisionnements en produits laitiers Label Rouge grâce aux grossistes. Dans vos appels d'offre **précisez pour chaque produit laitier demandé qu'il soit labellisé**. Les grossistes répondant se chargeront eux-mêmes de trouver les fournisseurs.

Produits laitiers Label Rouge/IGP : Retrouvez les coordonnées de votre fournisseur sur les sites labelrouge.fr et igpaop.com. Ou flashez directement les QR codes ci-dessous !



Label Rouge/IGP, des éleveurs droits dans leurs valeurs



FedeLIS : QUI SOMMES-NOUS ?

FedeLIS est la fédération française qui représente les filières des produits **Label Rouge**, ou avec **Indications Géographiques** (IGP et AOC/AOP autres que les vins et produits laitiers) ou avec **STG** (Spécialités Traditionnelles Garanties).

Plus d'informations sur : labelrouge.fr et igpaop.com.