Fromagerie THUAIRE
SOCIETE FROMAGERE DU LIVRADOIS

Département Export : Interval

Bureau France
1-3 rue Pavlov - Bât. 11
ZAC des Bruyères
78190 Trappes, France
Tél. + 33 (0) 1 34 89 06 02
Fax. + 33 (0) 1 34 89 23 66
contact[at]intervalexport.com

USA Office
C/o Overseas - Miss Diane Sauvage
2200 Fletcher avenue, 3rd Floor
Fort Lee, NJ 07024, USA
Tel : + 1 (201) 585 2157
Fax : + 1 (201) 585 8575
diane[at]intervalexport.com

UK Office (c/o QST)
1 William Gardens
Smallfield, Horley
Surrey RH6 9EN, United Kingdom
Tel + 44 (0) 1737 306 083
Fax. + 44 (0) 8709 749 468
contact[at]intervalexport.com

L'ENTREPRISE

Livradois a 3 laiteries au cœur de l'Auvergne. C'est la seule affaire familiale de cette importance subsistant en Auvergne avec une gamme aussi large. Nous vous proposons :

- **Une gamme complète de fromages A.O.C**. d'Auvergne soit : Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert (la seule fourme encore fabriquée sur la région d'Ambert), St Nectaire, Cantal et Petit Cantal, Bleu des Causses ;
- **Une gamme complète de pâtes pressées non cuites** : Raclettes, Montboissiés et Tommes de montagne, Fontal …
- **Une gamme de spécialités régionales** comme le Fournols, croute lavée fabriquée sur le site de Fournols, le Chabrol (croute mixte) et le Murol.

La plupart de ces articles sont disponibles pasteurisés et non pasteurisés :

aucune autre société ne dispose d'une gamme de fromages d'Auvergne au lait non pasteurisé étendue que la nôtre, et ce segment du lait non pasteurisé est de loin de plus dynamique et devient le plus important.

Grâce à cette politique, Livradois est devenu:

- **le premier exportateur français de Montboissié**, avec un procédé de fabrication qui vous garantit une durée de vie de 90 jours minimum, même en lait non pasteurisé ;
- **le Second fabricant français de St Nectaire** (avec une capacité de production double ou triple de celle de groupes comme Lactalis ou 3A/Cantorel).
- La fromagerie a obtenu la **Médaille d'Or au World Cheese Award 2007** de Londres pour sa Fourme d'Ambert Or des Dômes au lait cru et nommé *Meilleure fromage à pâte persillée*.

MARKETING

Nous nous tenons à votre disposition pour des échantillons et/ou du matériel PLV, fiche produit, brochures ...

En espérant que nous pourrons bientôt commencer ensemble une collaboration efficace et durable avec Livradois.

Sincères salutations,

L'Equipe Interval

BON APPETIT

Brick de Cantal et Asperges

Ingrédients(4 p.) : 8 feuilles de brick - 1 botte d'asperges - 250 g de crème fraîche - 350 g de Cantal A.O.C. (jeune) découpé en morceaux - sel, poivre, muscade.

Préparation : Epluchez les asperges. Cuisez-les dans une grande quantité d'eau bouillante salée. A la bonne cuisson, rafraîchissez-les rapidement. Coupez et réservez les pointes et quelques tronçons. Portez la crème à ébullition. Assaisonnez à votre goût. Incorporez 350 g de Cantal découpé en morceaux, remuez à la cuillère en bois pour obtenir une texture bien homogène. Laissez cuire 2 min. Disposez les feuilles de brick 2 par 2, l'une sur l'autre. Garnissez le centre de quelques pointes et tronçons d'asperges et de crème au Cantal bien chaude. Repliez les quatre bords en soudant avec un peu d'eau. Faites revenir vivement dans une grande poêle au beurre clarifié ou à l'huile.

Source : http://www.fromages-aoc-auvergne.com

Brochettes à la Fourme d'Ambert

Ingrédients (4 p.) : tranches de jambon de Parme - Fourme d'Ambert - tomates cerises - poires - piques en bois.

Préparation : Faites confire la moitié des tomates cerises : posez-les sur une plaque et enfournez-les pour 1h30 à 150°C sans préchauffer le four. Etalez une tranche de jambon et mettez une couche de 3 à 4 mm de fourme d'Ambert sur toute sa surface. Roulez la tranche de jambon sur le fromage, puis découpez-la en rondelles de 2 à 3 cm d'épaisseur. Pelez les poires et coupez-les en dés de 2 cm de coté environ. Coupez la fourme restante en dés. Préparez les brochettes : sur un pique en bois, enfilez une tomate cerise, un roulé au jambon, un morceau de poire, un dé de fourme, une tomate confite.

Source : http://www.fromages-aoc-auvergne.com