



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

FROMAGES DE CHEVRE

- Sèvre & Belle est une Coopérative de moyenne importance qui a su, au fil des années, bâtir une **très solide réputation** tant par sa technologie que par ses standards de qualité.
- 
- Située en plein cœur de la région Charentes-Poitou, Sèvre & Belle a été la première unité de production du secteur laitier chèvre à obtenir la **Certification ISO 9002.**
 - Nous produisons non seulement des fromages de chèvre traditionnels au lait pasteurisé mais surtout toute une gamme de **spécialités au lait cru et moulées manuellement et à la louche**, devenue une vraie référence chez les fromagers spécialisés français, mais aussi à l'exportation.
 - Tous ces fromages de chèvre sont faits avec **du lait provenant EXCLUSIVEMENT de nos propres producteurs laitiers** (nous n'achetons ou n'importons pas de lait et encore moins de caillé congelé à l'extérieur) et tous nos produits sont emballés et expédiés de manière traditionnelle, jamais emballé sous vide ou sous azote.
 - **Nous produisons avec du LAIT FRAIS non seulement absolument TOUS nos fromages au lait cru** mais aussi, durant la majeure partie de l'année, nos fromages pasteurisés. Et quand nous manquons de lait frais pour nos produits pasteurisés, nous n'utilisons que du caillé provenant de nos propres sources d'approvisionnement en lait et congelé par nos propres soins. Ceci explique pourquoi, quelle que soit la saison tous nos fromages restent crémeux, non collants, non piquants et sans arrière goût d'acidité.

Beurres de baratte et AOC

- Sèvre & Belle est très célèbre non seulement pour ses fromages de spécialités au lait de chèvre mais encore pour ses beurres haut de gamme, encore produits **en baratte traditionnelle** et bénéficiant de l'**appellation d'origine Charentes-Poitou.**
- D'ailleurs, comme vous le savez sans doute, les beurres Charentes-Poitou sont en général considérés en France, par les connaisseurs de beurre comme encore meilleurs que ceux de Normandie. D'autre part, il est bon de rappeler que la très fameuse Coopérative d'Echiré appartient au même groupe que Sèvre & Belle, même si sa gestion et sa commercialisation sont totalement séparées entre nos 2 entités.
- Autre particularité : Sèvre & Belle, en plus de sa production de beurre au lait de vache, est aujourd'hui la SEULE Coopérative française produisant aussi du **beurre (de baratte) au lait de chèvre.**



Nos récompenses

- 2007 : Médaille d'Or pour le Petit Chevrot, Médaille d'Argent pour le Chevrot cendré, Médaille d'Or au World Cheese Award of London pour le Chabichou du Poitou AOC ;
- 2008 : Médaille d'Argent pour le Beurre doux AOC Charentes-Poitou, Médaille d'Or pour le Chevrot au lait cru (1^{er} prix), Médaille d'Argent pour le Petit Chevrot (1^{er} prix).



SELECTION DE PRODUITS

Vous trouverez ci-joint une liste de notre gamme de fromages de chèvre ainsi que de nos **prix actuels**, sur une base de livraison **franco France** pour notre gamme de fromages et beurre de chèvre ainsi que pour nos beurres de baratte (A.O.C.) au lait de vache. Ces prix s'entendent avant offre de lancement ou promotions périodiques.

PROMOTIONS

Offre d'introduction (fromages uniquement) :

- 7 % sur nos 2 premières expéditions ;

Promotions périodiques :

Ensuite, accord de principe d'une promotion **- 10 % environ 3 fois/an** et par fromage de chèvre régulièrement suivi.

N.B. Ce programme promotionnel ne concerne que notre gamme fromages de chèvre - nos beurres (au lait de vache ou au lait de chèvre) sont toujours traités en prix NET/NET.

Si vous souhaitez d'autres informations, des fiches produits et/ou des échantillons, n'hésitez pas à nous contacter ou à consulter notre site Web <http://www.coop-sevrebelle.fr>.

Dans l'espoir d'un prochain et fructueux démarrage de notre collaboration en Sèvre & Belle.
Cordiales salutations,

L'Equipe Interval

BON APPETIT



ROQUETTE AU CHEVROT ET AUX FRAMBOISES

Ingrédients (4 p.): 100 g de roquette – 1 courgette – 1 Chevrot – 1 barquette de framboises – 60 g de noisettes – 8 radis – 1 demi-citron – 10 brins de ciboulette – 3 c.à.s. d'huile de tournesol – Sel, poivre

Préparation: Dans une poêle, faire griller à sec les noisettes pendant 1 minute. Les laisser tiédir avant de les concasser. Sur chaque assiette, disposer la roquette, la courgette détaillée en lanières à l'aide d'un économe, les radis coupés en tranches fines, les framboises et le Chevrot coupé en lamelles. Parsemer de noisettes et de ciboulette ciselée. Préparer la vinaigrette en mélangeant le jus d'1/2 citron avec sel et poivre et les huiles. Assaisonner au moment de servir.

Recette et photo : <http://bledormant.canalblog.com>

CAKE CAROTTE, COURGETTE ET SAINTE-MAURE CAPRIFEUILLE

Ingrédients: 1 carotte – 1 courgette – 1 bouillon de légumes – 1 bûche Saint Maure Caprifeuille – 200 g de farine – 1 cuillerée à Soupe pour le moule – 5 œufs – 125 g de beurre + 1 noix pour le moule - 1 sachet de levure chimique - 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

Préparation: Préchauffer votre four Th.6 (180°C). - Laver, peler et râper la carotte. Laver et couper la courgette en cubes. Dans une poêle contenant l'huile chaude, faire revenir les légumes 5 minutes à feu moyen. Emitter le bouillon de légumes et prolonger la cuisson de 3 minutes. Emitter le fromage. Dans un saladier, mélanger les œufs, la farine et le beurre fondu. Ajouter ensuite la levure, mélanger à nouveau afin que la pâte ne contienne pas de grumeau puis incorpore les légumes et enfin le fromage de chèvre. Verser dans un moule à cake beurré et fariné et faire cuire 45 minutes.

Recette et photo : www.blog-des-astucieuses.fr/

