



FROMAGERIE *de la* **Tournette**

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

LA SOCIETE

La fromagerie La Tournette/Verdannot est spécialisée depuis plus d'un siècle dans la fabrication et l'affinage de fromages de Savoie au lait cru : en Savoie, nous contrôlons 20 % de la production de Reblochon (n°2, avec la plus grosse et la plus moderne unité de production), 30 % de la production d'Emmental (n°1), 20 % pour la Tome de Savoie (n°2), 30 % pour l'Abondance (leader), 30 % du Gruyère de Savoie (n°2), 50 % de la Tome des Bauges A.O.C., et 20 % de la Raclette de Savoie.



Ces dernières années, La Tournette a connu une croissance importante, en France comme à l'étranger ; en Belgique, Delhaize nous a sélectionné en Reblochon pour la qualité de notre produit (mais il n'est pas servi sous la marque commerciale La Tournette)

De plus, étant filiale du groupe Verdannot – groupe leader en spécialités de Savoie- La Tournette, dispose d'unités de production parmi les plus modernes et les plus sûres (bactériologiquement aussi), notamment en Reblochon avec 6 différentes usines dans la région, chacune spécialisée dans la fabrication d'un ou maximum 2 articles, et des process de fabrication en majeure partie automatisés. Chaque lot fait l'objet d'analyses microbiologiques quotidiennes.

C'est ainsi que La Tournette est devenue la référence qualité en fromages de Savoie, et collecte chaque année de nouvelles médailles au Concours Général de Paris : En 2006, ils ont obtenu la Médaille d'Or pour l'Emmental de Savoie, la Tomme de Savoie et le premier prix pour l'Emmental de Savoie. En 2007, ils ont obtenu la Médaille d'Or pour l'Emmental de Savoie. En 2008, ils ont gagné le premier prix pour le Reblochon laitier et l'Emmental de Savoie.



DEVELOPPEMENT

Nous restons à votre disposition avec brochures, recettes, posters ... si vous souhaitez co-organiser avec nous des dégustations dans les points de vente.

Dans l'attente de vos commentaires, et en espérant que nous pourrions prochainement commencer une collaboration fructueuse et efficace en produits de Savoie ensemble avec La Tournette.

Meilleures Salutations,

L'Equipe Interval



BON APPETIT



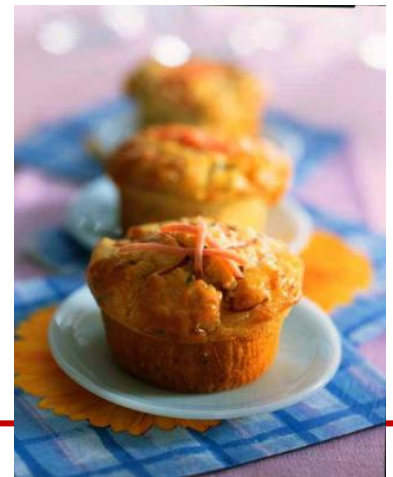
La Tartiflette

Ingrédients (6 p.) :

1,2 kg de pommes de terre à chair ferme - 200 gr de lardons - 1 oignon - 1 Reblochon - 2 cuillères à soupe de crème fraîche - 1 bouteille vin blanc de Savoie (Apremont).

Préparation : Éplucher les pommes de terre, les faire cuire à l'eau. Au terme de la cuisson, égoutter et laisser tiédir. Émincer l'oignon, le faire suer la poêle avec un peu d'huile. Ajouter les lardons fumés, laisser suer quelques minutes de plus. Beurrer largement un plat à gratin. Couper en grosses lamelles la moitié des pommes de terre et les mettre au fond du plat à gratin. Ajouter la moitié des lardons et des oignons cuits. Ajouter le restant de pommes de terre coupées en lamelles et le restant de lardons et d'oignons cuits. Etaler la crème fraîche sur le dessus. Découper le Reblochon en deux dans le sens de l'épaisseur et le déposer sur vos pommes de terre. Ajouter un verre de vin blanc sec. Enfourner à four très chaud (220-250°C) jusqu'à ce que le Reblochon fonde et gratine en surface. Déguster chaud avec une salade verte.

Source : www.meilleurduchef.com



Muffins au Jambon et à l'Abondance

Ingrédients : 3 œufs - 150 g de jambon coupé en petits dés ou 150 g de tomates confites - 100 g d'Abondance - 150 g de farine - 100 ml de lait - 4 cuillères à soupe d'huile - 1 sachet de levure chimique - 20 brins de ciboulette - 1 noix de beurre pour les caissettes - 1/2 bouillon de poule - Poivre

Préparation : Préchauffer votre four Th.7 (200°C). Couper l'Abondance en petits dés. Laver et ciseler la ciboulette. Dans un saladier, versez la farine, la levure chimique et le bouillon émietté. Faire un puits et ajouter les œufs et le lait. Ajouter les dés d'Abondance, la ciboulette et le jambon. Poivrez (ne pas saler car l'utilisation du bouillon permet de ne pas mettre de sel tout en ajoutant une petite touche différente.). Répartir la pâte dans les caissettes beurrées et faire cuire dans votre four environ 15 minutes.

Source : www.blog-des-astucieuses.fr