



Filière Promus



Fromagerie

Livarot (14)

Pourquoi travailler avec la Fromagerie E. Graindorge à Livarot ?

Depuis 1910, la fromagerie E. Graindorge est spécialisée dans la fabrication des 4 fromages AOP normands, elle veille à valoriser le lait cru, la race normande et les fabrications dans le respect des règles établies par les Appellations d'Origine Protégée.
Tradition, simplicité, gourmandise...

Leurs initiatives en faveur de l'environnement



La fromagerie veut préserver le patrimoine gastronomique commun en proposant aux consommateurs le plaisir de savourer des fromages authentiques et de la crème issus des terroirs normands (AOP, Bio, Fermier...) tout en respectant le patrimoine naturel

Gamme de Produits travaillés

Les produits :



- Livarot
- Pont l'Evêque
- Camembert
- ...

Les recommandations Promus



Livarot au lait Pasteurisé "spécial
Restauration" - Normandie



Petit camembert au lait cru - Normandie



Petit camembert au lait pasteurisé
"Spécial four" - Normandie



Pont l'Evêque au lait pasteurisé "Spécial
Restauration" - Normandie