

## LES PRODUITS LAITIERS

# La Crème D'Isigny

### Présentation du produit

La Crème d'Isigny provient du lait des vaches de la région d'Isigny (une ville située dans le département du Calvados), qui, grâce à la très bonne herbe dont elles se nourrissent, fournissent un lait de très haute qualité. Pour fabriquer la crème, on met le lait dans une machine appelée centrifugeuse. Grâce à cette machine, le lait tourne très vite, et la crème qui est contenue à l'intérieur reste au centre de la machine, tandis que le lait écrémé s'échappe par les côtés. Enfin, on laisse la crème reposer, afin qu'elle obtienne sa teinte ivoire, son goût finement acidulé et sa rondeur en bouche, caractéristiques de la Crème d'Isigny.



### Nutrition

La Crème d'Isigny contient au minimum 35 % de matières grasses contre 30 % pour les crèmes standard. La crème fraîche est par ailleurs la plus légère des matières grasses ajoutées (beurre, huile). C'est une très bonne source d'énergie, elle t'apporte des calories, mais également de la vitamine A, essentielle au développement de la vue, ainsi que de la vitamine D. Tu peux conserver la Crème fraîche d'Isigny dans ton réfrigérateur pendant 30 jours.

### Qualité

La Crème d'Isigny bénéficie d'une AOP : un signe de qualité qui signifie « Appellation d'Origine Protégée », garantissant que le produit est fabriqué dans la région d'Isigny en Normandie, par des hommes dont le savoir-faire est reconnu et transmis depuis des générations.