

Information sur le produit
Bâle, mars 2018

Camembert New Roots Soft White Extra

Freddy Hunziker, originaire de Thounne, amateur de fromage et végétalien convaincu, a commencé à produire dès 2016 du lait à partir de noix de cajou pour en faire du fromage. Avec pour résultat le fromage Soft White Extra, un camembert très crémeux élaboré exclusivement à partir d'ingrédients d'origine végétale, capable de rivaliser avec le vrai camembert. Fabriqué avec beaucoup de soin à la main en Suisse à partir de noix de cajou bio, d'eau et de sel de l'Himalaya, il est enveloppé d'une croûte obtenue à partir de moisissures nobles blanches vegan au cours de l'ultime étape de fabrication.

En vente dans les grands supermarchés Coop.



Camembert New Roots Soft White Extra
Le fromage sans la vache

120 g

Contact médias:

Coop Société Coopérative, Service médias, Siège, Thiersteinerallee 14, case postale 2550, CH-4002 Bâle
Tél. +41 61 336 70 00 ou medias@coop.ch

Vous retrouverez ce communiqué sur www.coop.ch/medias