

JURAFLORE LANCE UNE NOUVELLE OFFRE DE CRÈMES DE FROMAGES AOP EN LIBRE-SERVICE : À TARTINER, DIPPER OU CUISINER

Pour accompagner les moments de partage du quotidien, JuraFlore présente deux nouvelles créations : **une crème de Comté et une crème de Morbier**, invitant à redécouvrir les fromages AOP sous une autre forme. À travers ces crèmes de fromages à la texture onctueuse et facile à utiliser, JuraFlore, Fort des Rousses, décline son savoir-faire dans des recettes idéales pour dipper à l'apéritif, tartiner ou cuisiner au fil des envies.

Élaborées à partir de Comtés affinés au Fort des Rousses et de Morbiers provenant de la fromagerie de la Haute Combe, ces crèmes mettent à l'honneur des fromages d'exception, primés à de nombreuses reprises au Concours Général Agricole, pour les savourer autrement, chaudes ou froides.

UN ENGAGEMENT QUALITÉ RESPONSABLE

100 % naturelles, les crèmes de fromages JuraFlore se composent de seulement quatre ingrédients : fromage AOP (Comté ou Morbier), beurre, minéraux du lait et eau. Elles sont garanties sans aucun additif chimique, sans épaississant, sans exhausteur de goût ni sels de fonte (E339, E452 ou autres E). Fidèle à son engagement, JuraFlore a également conçu un emballage composé à 82% de carton plus respectueux de l'environnement.



CRÈME JURAFLORE COMTÉ

Cette crème est issue d'un assemblage de trois Comtés JuraFlore, affinés de 9 à 21 mois au Fort des Rousses. Elle dévoile une palette aromatique fruitée, fidèle au goût emblématique des Comtés JuraFlore. Sa texture onctueuse et structurée permet de la tartiner facilement ou de l'utiliser en cuisine, chaude ou froide.

PMC : à partir de 3,19€ - 125g

CRÈME JURAFLORE MORBIER

Préparée avec des Morbiers affinés entre 45 et 100 jours, cette crème exprime toute la richesse aromatique de ce fromage de caractère. Dense et fondante, elle se prête aussi bien aux tartines et dips qu'aux préparations culinaires, apportant profondeur et gourmandise à chaque recette.

PMC : à partir de 2,69€ - 125g



Disponibles en grande distribution à partir du printemps 2026.

Contact Presse - Agence Pain Vin Company
Pauline Walch - pwalch@painvincompany.com - 01.55.35.03.86