



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

<https://www.inao.gouv.fr/>

<https://www.nosproduitsdequalite.fr/>

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Montreuil,
le 10 janvier 2019

La crème anglaise obtient le Label Rouge

Bonne nouvelle pour les gourmands, la crème anglaise dispose désormais de son Label Rouge (Cahier des charges n°LA/03/18), lui permettant ainsi de se distinguer du produit standard.

Une recette traditionnelle suivie à la lettre

La crème anglaise Label Rouge reprend une recette et des ingrédients traditionnels : la méthode employée est celle reprise des livres de cuisine, sans aucun ajout d'auxiliaire. Les ingrédients de base (lait, jaunes d'œuf, sucre et gousse de vanille), mélangés dans des proportions rigoureuses, assurent les qualités attendues en termes de couleur et consistance.

Des ingrédients choisis avec soin

Les ingrédients employés sont par ailleurs qualitatifs. Il s'agit en particulier de gousses entières de vanille Bourbon et d'œufs issus de poules élevées en plein air.

Le secret de la gousse de vanille

Les gousses de vanille sont fendues et infusées dans le lait. Ceci permet de libérer les grains de vanille, de les rendre visibles dans le produit fini, et d'offrir un goût de vanille intense. Ce goût si particulier fait d'ailleurs l'objet d'un suivi spécifique dans le cadre du contrôle de la qualité supérieure.

Une crème pasteurisée

Contrairement à la majeure partie des crèmes anglaises sur le marché qui sont stérilisées, la crème anglaise Label Rouge est quant à elle pasteurisée. De fait, elle se conserve environ un mois. Vous pourrez la retrouver au rayon frais.

Données chiffrées :

- 1 producteur (laiterie) à ce jour
- Objectif : 70 000 L / an de crème anglaise Label Rouge



Contact presse/communication :

Nadia Michaud - Responsable du service communication
n.michaud@inao.gouv.fr 01 73 30 38 78

Josselin Aubrée - Chargé de communication
j.aubree@inao.gouv.fr 01 73 30 38 39

Rendez-vous sur : YouTube Facebook