



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 faisselle obtient le Label Rouge

Amateurs de produit laitiers, sachez que la faisselle dispose désormais de son Label Rouge (Cahier des charges n°LA/04/18), lui permettant ainsi de se distinguer du produit standard.

Le produit

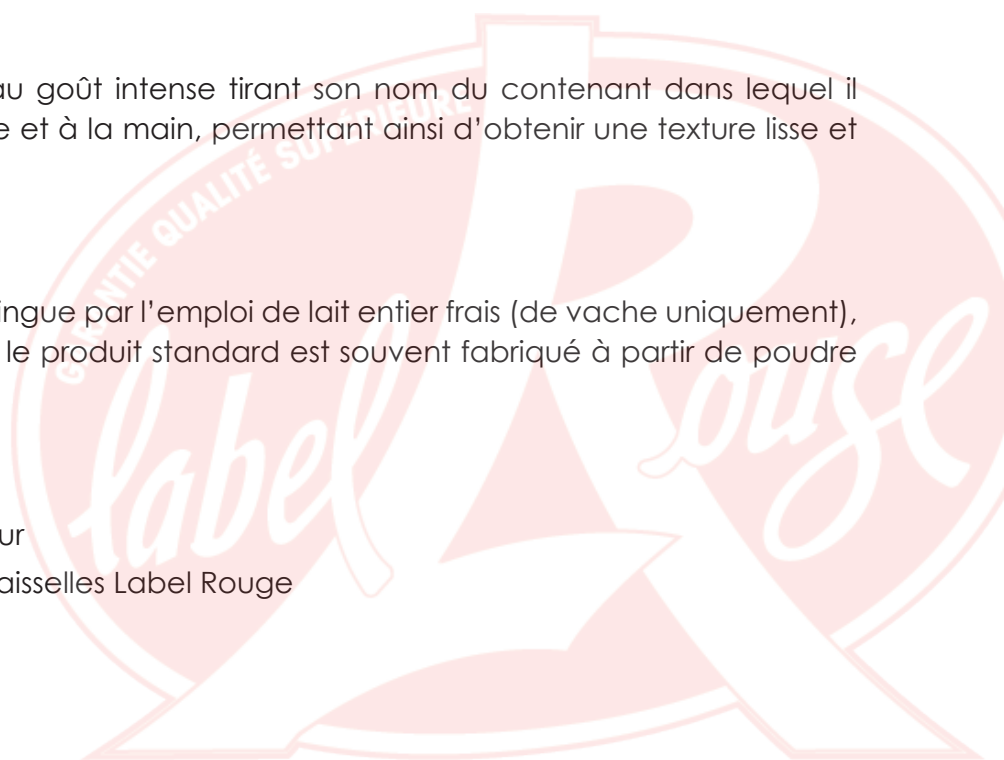
Il s'agit d'un fromage blanc au goût intense tirant son nom du contenant dans lequel il repose. Il est moulé à la louche et à la main, permettant ainsi d'obtenir une texture lisse et peu granuleuse.

Utilisation de lait entier

La Faisselle Label Rouge se distingue par l'emploi de lait entier frais (de vache uniquement), pasteurisé sur place, alors que le produit standard est souvent fabriqué à partir de poudre de lait.

Données chiffrées :

- 1 producteur (laiterie) à ce jour
- Objectif : 135 tonnes /an de faisselles 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 