



UN BEURRE D'EXCEPTION
À VALORISER DANS VOTRE BOUTIQUE !



Avertisseur Qualité

Autocollant Vitrine

Flyer & Display

Affiche

EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL
ET CONFECTIONNÉ EN ARDENNE POUR :


CORMAN

SINCE 1935

S.A. CORMAN
Rue de la Gileppe, 4
4834 LIMBOURG - BELGIUM
E-mail : corman@corman.be
www.corman-pro.com

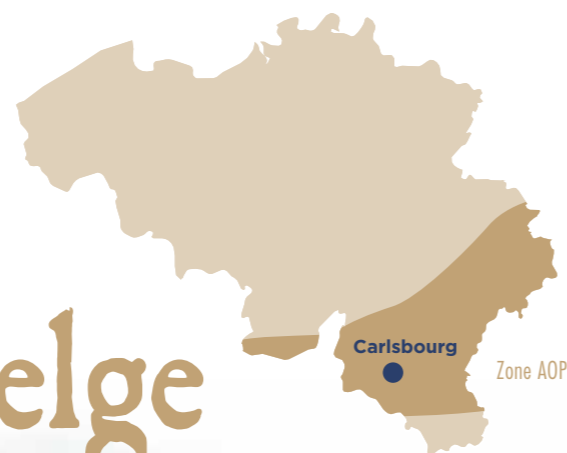


— DÉCOUVREZ —
LE BEURRE
D'ARDENNE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Ça se savoure!

La crème de la crème du **terroir belge**



Savoureux et **authentique**

Confectionné à partir de crème ardennaise et selon le savoir-faire traditionnel unique des maîtres beurriers, le beurre Carlsbourg est réputé pour sa richesse en goût et ses saveurs authentiques.

DES VACHES ARDENNAISES NOURRIES ESSENTIELLEMENT À L'HERBE FRAÎCHE

Si le beurre Carlsbourg a acquis toutes ses lettres de noblesse, il le doit notamment à la qualité du lait provenant de ses 400 producteurs ardennais qui doivent répondre à un cahier des charges très stricts. Il doit également son goût riche et onctueux à l'alimentation de ses vaches. Elevées en plein air pendant plus de 120 jours par an, les vaches ardennaises sont nourries essentiellement à base d'herbe fraîche riche en acide gras si distinctive des vallées ardennaises.

UNE FILIÈRE LAITIÈRE COURTE ET DURABLE

Avec un climat doux, des pluies régulières et de vertes prairies, l'Ardenne possède des conditions idéales pour une production laitière durable et de qualité, respectueuse de l'environnement, des Hommes et des animaux.

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE DEPUIS 1895

Depuis 1895, Carlsbourg élabore son beurre dans le respect des traditions avec le culte du goût et la reconnaissance de ses origines. Le beurre Carlsbourg doit son nom à un charmant bourg situé en Ardenne. De cette contrée verte et boisée est né un terroir d'excellence reconnu pour la richesse de ses pâturages qui donnent au beurre Carlsbourg un goût incomparable.

L'ARDENNE AUTHENTIQUE ET GOURMANDE

Carlsbourg puise ses origines et ses valeurs dans une nature pure et authentique. De ces terres élevées du sud-est de la Belgique émane toute une palette de gourmandises : gibier, sanglier, saucisson, le célèbre jambon de la région et les bières trappistes, connues dans le monde entier. En Ardenne, l'art de vivre et du bien manger se cultive de générations en générations. Voilà pourquoi, les beurres Carlsbourg comblent les palais les plus exigeants. Carlsbourg, ça se savoure !



LA MARQUE N°1 DU BEURRE EN BELGIQUE

Il n'est pas étonnant que Carlsbourg soit la marque préférée des beurriers des consommateurs belges. En effet, la marque aux sapins verts répond parfaitement aux tendances et attentes des consommateurs d'aujourd'hui qui recherchent des produits naturels, savoureux, authentiques et dont l'origine est garantie. Et pour cela, les consommateurs sont prêts à payer plus ! Alors n'hésitez pas à mettre en avant dans votre boutique le fait que vous travaillez avec le Beurre d'Ardenne AOP de Carlsbourg.

LE SEUL BEURRE AOP BELGE !

En 1996, le beurre d'Ardenne reçoit le label européen d'Appellation d'Origine Protégée. La zone d'appellation du beurre Carlsbourg comprend 44 communes situées sur les pourtours des collines ardennaises. L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) «Beurre d'Ardenne » garantit la fabrication dans le territoire ardennais avec de la crème ardennaise. C'est aussi le seul beurre à bénéficier de ce gage de qualité en Belgique.

UNE FABRICATION TRADITIONNELLE

Sa fabrication suit la recette traditionnelle, qui lui donne le temps de la maturation biologique de la crème à l'aide de ferments lactiques finement sélectionnés. De ce fait, il conserve toute sa saveur et ce goût délicieux d'un beurre de tradition. De plus, il se caractérise par une texture naturellement souple qui convient particulièrement bien au travail en pâtisserie. Il exaltera les saveurs des brioches, 4/4, sablés, crèmes au beurre, etc.

