



Jean Noël TOP, Président de l'Association des Producteurs Fermiers de Fromage de Bergues Tradition , agriculteur-producteur de Fromage de Bergues et Beurre Fermier à PITGAM communique :

Les Parisiens adorent Le FROMAGE de BERGUES !



Pourquoi ? C'est un fromage LIGHT qui a du GOÛT

L'association des producteurs fermiers de Fromage de Bergues Tradition donne rendez-vous du 19 au 27 Février 2011, à PARIS porte de Versailles au Salon International de l'Agriculture Hall 1 stand N91 Conseil Général du Nord, pour faire déguster et partager des moments conviviaux sur le Fromage de BERGUES. Ce fromage est light car il est fait au lait écrémé (-20 % MG), il a du goût car il est affiné à la bière dans les caves voutées des fermes flamandes autour de BERGUES, selon une tradition et un savoir faire ancestral : depuis 1554 !.. L'occasion de faire découvrir leur démarche de reconnaissance en AOP entreprise depuis 2004. Un parcours riche mais ardu à la hauteur des exigences de qualités du label (territoire , race de vache laitière rouge flamande...). Les parisiens se régalaient également le Beurre Fermier extra-frais , le plus naturel des beurres (uniquement de la crème barattée, sans additifs, sans conservateurs, sans colorants), aux arômes délicats et authentiques



... Beurre de ferme extra frais doux ou demi-sel ou Fleur de Sel de Guérande ... **les visiteurs gouttent et disent : « A PARIS c'est devenu introuvable, chaque année on profite du salon de l'agriculture !... »** Le Savoir-faire et la qualité du travail des agriculteurs des Flandres est déjà reconnu !

Pour plus d'informations , visitez <http://fromagedebergues.jimdo.com/>

Contact : Jean Noël TOP, 3 voie Romaine 59284 PITGAM Tél 03 28 62 14 66 présent au Salon International de l'Agriculture Paris porte de Versailles, Hall 1 stand N 91