



Plongez dans l'univers d'Ermitage lors du Salon de l'Agriculture

Imaginez des montagnes perdues dans les brumes, des forêts peuplées de légendes, ses chemins de traverse bruissant les murmures de la vie... A l'Ermitage, c'est la nature qui dicte sa loi et chaque jour, les Hommes de la Coopérative ont à cœur de produire du lait qui apporte une vraie personnalité à nos fromages.

Depuis plus de 85 ans, Ermitage se développe dans le Grand Est avec pour objectif de préserver son indépendance et de valoriser le lait de ses Coopérateurs et des Producteurs de lait qui lui font confiance. Aujourd'hui, Ermitage collecte le lait de plus de 1 200 fermes du Grand Est et de Bourgogne Franche-Comté.

Un fromage de terroir de 26 kg à déguster

A l'occasion du Salon de l'Agriculture, Ermitage, fidèle à ses origines vosgienne, a fabriqué un Marcaire géant de 26 kg à déguster Hall 3, Allée G, Stand 160 ! Un fromage de terroir doux et moelleux à la croûte orangée qui ravira tous les gourmands !

Une nouveauté qui coule de source...

Ermitage présentera également « *Fleur des Sources* » : un fromage à la croûte mixte en hommage à la végétation et à son environnement de fabrication en Pays d'eau. Sous sa belle croûte orangée se cache une pâte crémeuse et fondante aux arômes doux et subtils qui lui donne une fraîcheur et une vraie personnalité. Ses saveurs lactées et douces sont l'expression du goût de nos pâtures.

Plus de 85 ans d'histoire fromagère à découvrir au Salon de l'Agriculture sous la bannière de la Région Grand Est.

Depuis plus de 20 ans, Ermitage participe au Salon International de l'Agriculture pour faire (re)découvrir son plateau de fromages :

- des Appellations d'Origine Protégées : Munster, Comté, Morbier, Mont d'Or,
- des fromages labellisés : Emmental Grand Cru IGP Label Rouge, Raclette Label Rouge
- des spécialités régionales : Royal Crémeux, Tome du Lomont, Marcaire, Carré de l'Est, Carré Roussot,
- des fromages à consommer chaud : fromages pour tartiflette, fromages pour raclette nature, au lait cru ou aromatisés : à l'italienne, piment, cèpes, fumé..., Racly, From'Chaud,
- des ingrédients fromagers râpés : From'Cuisine, From'Cuisine Spécial Fondue et Spécial Pizza.

Ermitage, c'est plus de 85 ans d'histoire fromagère à découvrir et à déguster Hall 3, Allée G, Stand 160.