


Lactel® Chèvre

*À la découverte
de nouvelles saveurs !*





Grâce à son goût unique, doux avec une pointe de caractère, le lait de chèvre est de plus en plus apprécié par les Français. Pas étonnant, lorsqu'on sait qu'il est aussi délicieux à boire que facile à utiliser en cuisine. Permettant de revisiter les recettes de tous les jours et de préparer des repas qui changent, il apporte une touche d'originalité au quotidien.

Alors, pour multiplier les raisons de se faire plaisir, le leader français du lait de consommation a créé Lactel® Chèvre : une gamme riche en saveurs et résolument tendance !

Un goût authentique et une vraie douceur de caractère

Envie de varier les plaisirs ? De découvrir de nouvelles saveurs ? D'éveiller les papilles de ses enfants ? Pour cela, rien de tel que le lait de chèvre, dont le goût authentique et le caractère tout en douceur gagnent à être connus.

Lactel®, marque qui ne cesse d'innover, propose Lactel® Chèvre, un lait qui puise sa richesse dans la diversité des campagnes françaises. Pour le plaisir de tous, elle a élaboré une gamme complète, composée de 3 références :

- Lactel® Chèvre demi-écrémé 1 L : idéal pour toute la famille.
- Lactel® Chèvre demi-écrémé 50 cl : pratique pour cuisiner.
- Lactel® Chèvre écrémé (0 %) 1 L : pour un plaisir léger et savoureux.



Prix de vente conseillés en GMS*

- Lactel® Chèvre écrémé 0 % : 1,99 € la bouteille de 1 L
- Lactel® Chèvre demi-écrémé : 1,86 € la bouteille de 1 L ou 1,25 € la bouteille de 50 cl

* Le distributeur reste le seul maître des prix

Une qualité signée Lactel® : un lait 100 % français

Les laits de la gamme Lactel® Chèvre sont collectés dans des fermes partenaires, situées principalement dans le Sud et l'Ouest de la France. La mise en bouteille se fait également sur le territoire français, dans la laiterie de Rodez pour les fermes du Sud et celle de Vitré pour les fermes de l'Ouest.

Naturellement source de calcium et de protéines, Lactel® Chèvre a toutes les qualités nutritionnelles que l'on attend d'un bon lait, l'originalité en plus !



*La collecte et la mise en
bouteille se font en France.*

Délicieux nature, surprenant en cuisine !



Pour partager des moments essentiels en famille ou entre amis, le lait de chèvre Lactel® peut se déguster nature, froid ou chaud, mélangé à des céréales, incorporé dans une boisson : chocolat, thé, café ou encore smoothie... Autant d'usages pour multiplier les occasions de se régaler !

Et Lactel® Chèvre se révèle aussi très simple à utiliser en cuisine, notamment pour revisiter ses classiques, en les rehaussant d'une nuance inédite : quiches, tartes, flans, crêpes, pâtisseries, yaourts maison... Grâce à son goût riche en saveurs et à sa touche d'originalité, ce lait apporte un vrai plus aux recettes du quotidien. De quoi surprendre ses proches et leur faire plaisir !



Quand Lactel® Chèvre inspire des recettes trendy et de saison

- Gaufre apéritive au lait de chèvre Lactel®, au saumon fumé et au fromage frais
- Smoothie vert au lait de chèvre Lactel®
- Pancakes au lait de chèvre Lactel® et abricots rôtis au miel



Pour plus d'informations et de recettes, rendez-vous sur :
www.lactel.fr/nos-recettes/toutes-nos-recettes-a-base-de-chevre





Gaufres apéritives au lait de chèvre Lactel[®], au saumon fumé et au fromage frais



Temps de préparation :
10 minutes



Temps de cuisson :
25 minutes



pour
4 personnes

Ingrédients

Pour les gaufres

- 250 g de farine
- 2 œufs
- 40 cl de lait de chèvre Lactel[®]
à température ambiante
- 4 g de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 60 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

Pour la garniture

- 4 tranches de saumon fumé
- 120 g de mascarpone
- 120 g de fromage frais
- 10 cl de lait de chèvre Lactel[®]
- 3 cl d'huile d'olive
- 1 citron
- 1 botte de ciboulette
- Sel et poivre

Préparation

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure. Former un puits et ajouter les œufs battus. Fouetter en ajoutant le lait progressivement jusqu'à obtention d'une pâte homogène et sans grumeaux. Ajouter le beurre fondu et laisser reposer au réfrigérateur au moins 30 minutes.

À l'aide d'un batteur, mélanger le fromage frais et le mascarpone. Lorsque le mélange est homogène, ajouter le lait progressivement, en augmentant légèrement la vitesse du batteur jusqu'à obtention d'une mousse. Assaisonner avec des zestes de citron, une pincée de sel, un tour de moulin à poivre et de la ciboulette ciselée.

Beurrer légèrement le gaufrier à l'aide d'un pinceau avant de cuire les gaufres. Pour servir, garnir les gaufres au lait de chèvre Lactel[®] avec de la mousse au fromage frais et des lamelles de saumon fumé. Terminer avec un filet d'huile d'olive, quelques gouttes de jus de citron et de la ciboulette ciselée.





Smoothie vert au lait de chèvre Lactel®



Temps de préparation :
10 minutes



pour
4 personnes

Ingrédients

- 1 L de lait de chèvre Lactel®
- 2 concombres
- ½ botte de menthe
- 120 g de fromage frais
- Sel et poivre

Préparation

Laver les concombres, puis les sécher et les éplucher grossièrement de façon à garder un peu de peau. Ensuite, les couper en deux dans le sens de la longueur et enlever les pépins à l'aide d'une cuillère. Dans un blender, disposer les concombres coupés en morceaux, la menthe et le fromage frais, avant d'ajouter une pincée de sel et un tour de moulin à poivre. Mixer en ajoutant le lait de chèvre Lactel® progressivement.

Servir dans un grand verre avec des glaçons et une paille.





Pancakes au lait de chèvre Lactel® et abricots rôtis au miel



Temps de préparation :
15 minutes



Temps de cuisson :
30 minutes



pour
4 personnes

Ingédients

- 250 g de farine
- 30 cl de lait de chèvre Lactel®
- 3 œufs
- 25 g de sucre
- 30 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- Une douzaine d'abricots
- 25 g de beurre
- 10 cl de miel de fleurs
- Quelques brins de verveine fraîche

Préparation

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure. Former un puits et ajouter 3 jaunes d'œufs (réserver les blancs). Verser le lait au centre du puits et mélanger avec un fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Ajouter le beurre fondu. Battre les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation, en soulevant à l'aide d'une spatule. Cuire les pancakes dans une poêle antiadhésive légèrement beurrée. Les retourner lorsque des bulles se forment à la surface.

Laver les abricots, les sécher, les couper en deux et ôter les noyaux. Faire chauffer le beurre et le miel dans une poêle à feu moyen. Mettre les abricots à cuire côté peau dans la poêle pendant quelques minutes. Les retourner côté pulpe pendant 1 à 2 minutes. Puis, les enlever et déglacer le jus de cuisson avec 5 cl d'eau, en prenant soin de bien décoller les sucs.

Servir les pancakes accompagnés d'abricots rôtis et arroser avec le jus. Terminer avec quelques feuilles de verveine ciselée.





Lactel® est le leader du marché du lait avec 15,3 % de PDM en volume (sur le total lait UHT, frais et infantile)*. Depuis sa création en 1967, la marque étoffe son offre pour proposer aujourd'hui une large gamme de produits adaptés aux plaisirs et aux besoins de chacun. Pour cela, elle innove en permanence et a ainsi été la première à lancer la bouteille UHT de 1 L en 1990. La marque est également pionnière et n° 1 en France sur le lait bio, segment sur lequel elle s'est engagée depuis plus de 20 ans, ainsi que sur celui du lait dé lactosé. Enfin, avec 11,6 % de PDM en volume et 12,3 % de PDM en valeur*, elle est également leader sur le lait enrichi en vitamine D.

* Panel année 2016

RELATIONS MÉDIAS LACTEL® : @FHCOM
42, rue des Jeûneurs - 75002 Paris
+33 1 55 34 24 24 - www.fhcom.net
dieynaba.kebe@fhcom.net - anne.perrot@fhcom.net