

TELEMARKET DEVIENT UN DES PLUS GRANDS MAÎTRES FROMAGERS DE FRANCE

Telemarket.fr ouvre un rayon de fromages à la coupe. Fort de l'offre la plus complète du web, le supermarché en ligne multiplie les initiatives pour répondre à toutes les attentes de ses clients. Après l'apparition des produits *hard discount* et l'élargissement de son rayon fruits et légumes, l'arrivée de plus de 150 fromages de France et d'Europe disponibles à la coupe permet de concocter des plateaux qui combleront les simples amateurs jusqu'aux plus fins connaisseurs. Roquefort ou Saint-Marcellin, Manchego ou Provolone, avec un tel nombre de fromages différents, Telemarket devient un des plus grands maîtres fromagers de France. Il n'y a plus qu'à choisir et à cliquer pour se faire livrer à domicile les meilleurs fruits du savoir-faire des maîtres affineurs.

Une sélection exigeante et complète

Telemarket.fr choisit toujours ses produits avec soin afin de garantir une satisfaction optimale aux consommateurs et leur offrir les meilleures références du marché, dont de nombreuses affichant le prestigieux **label Gault et Millau**. Le nouveau rayon de fromages à la coupe témoigne à son tour de ce goût de la qualité. Fort de plus de **150 références** à l'excellent rapport qualité/prix, Telemarket.fr propose tous les types de fromages pour répondre à l'ensemble des besoins. C'est parce que Telemarket n'a qu'un seul centre de préparation de commandes qu'il peut se permettre de proposer autant de références différentes. Au-delà des simples fromages à pâte fondue, fromages de chèvre et fromages frais, les consommateurs trouveront également toutes les AOC qui leur sont chères comme, par exemple :

- Fromages à pâte molle : Livarot, Camembert, Munster, Brie de Meaux, Maroilles...
- Fromages à pâte pressée : Beaufort, Cantal, Morbier, Saint-Nectaire, Reblochon, Salers...



- Fromages à pâte persillée : Roquefort, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne, etc.

D'autre part, les consommateurs n'ayant pas tous les mêmes attentes et exigences vis-à-vis du fromage, Telemarket.fr adapte son offre en fonction des desiderata de chacun. Ainsi, nombre de fromages (Saint-Marcellin, Crottin de Chavignol et autres) proposent **différents niveaux d'affinage** pour satisfaire à tous les palais et à toutes les situations, de la consommation courante jusqu'aux repas de fête.



Plateaux et cadeaux

Le plateau de fromages, élément emblématique de la gastronomie française, est mis à l'honneur. En effet, occasion à ne manquer sous aucun prétexte, Telemarket.fr offre un superbe plateau en osier pour tout achat de 4 fromages à la coupe ! Parallèlement, le supermarché en ligne propose des plateaux déjà constitués :

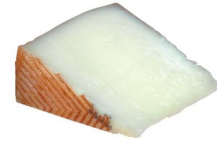
- **Plateau "Chèvre"** 5 fromages (Crottin de Chavignol frais, Crottin de Chavignol affiné, Pouligny, Sainte-Maure, Picodon Fermier) pour 13 €.
- **Plateau "Découverte"** 4 fromages (Saint-Nectaire fermier, Brie de Melun, Roquefort Papillon, Vieux Lille) pour 18 €.



Fromages de France et d'ailleurs

Les amateurs français de fromages ne sont pas chauvins et goûtent volontiers, tant que la qualité est au rendez-vous, les produits élaborés hors de nos frontières. Telemarket.fr a donc sélectionné les fromages de référence de nos voisins européens. On y retrouve des fromages de :

- Hollande (Gouda, Gouda au cumin, Edam) ;
- Italie (Gorgonzola, Ricotta, Pecorino Pepato, Provolone);
- Suisse (Raclette, Appenzell) ;
- Espagne (Manchego).



Parce qu'un consommateur averti en vaut deux...

Non content d'offrir à domicile le choix et les prestations d'un véritable supermarché, Telemarket.fr fait aussi la différence grâce à un niveau d'information accru pour chaque produit. Et les fromages ne font pas exception. Il suffit donc de cliquer sur le produit convoité pour voir apparaître un menu dans lequel figurent informations et conseils. Quelques exemples...

Conservation :

À conserver au bas du réfrigérateur dans son emballage ou dans une boîte hermétique.

Conseil :

Mettre à température ambiante une heure avant dégustation.

Informations :

- Collet Brie de Meaux AOC :

Sacré roi des fromages par Talleyrand au XIX^e siècle, cette AOC est la figure de proue du savoir-faire du terroir français. Sa pâte jaune paille faite à cœur révèle à la dégustation un goût de noisette.

- Pecorino Pepato :

Originnaire de Rome, du temps où les bergers occupaient cette région il y a 2000 ans, ce fromage au lait entier de brebis est enduit d'huile d'olive lors de l'affinage qui dure 8 mois minimum. Une pâte dense,



claire et un peu granuleuse prend une saveur corsée avec le temps. Il existe également au poivre, spécialité de la Sicile.

- Beaufort AOC :

Le Beaufort d'été est fabriqué quand les vaches sont en alpages. De pâte jaune bien grasse et pleine de saveur, il est affiné au minimum 12 mois, ce qui justifie sa rareté mais aussi sa qualité. D'arôme moins prononcé et de pâte plus claire, le Beaufort d'hiver entrera idéalement dans la composition de la traditionnelle fondue savoyarde.



À propos de Telemarket.fr :

Telemarket.fr vous livre du lundi au vendredi de 7 h à 22 h et le samedi de 8 h à 20 h. Vous pouvez passer vos commandes sur www.telemarket.fr ou par téléphone au 0 825 813 813 (0,15 €/min). Livraison gratuite pour toute commande supérieure à 180 € (hors services +).

Pour en savoir plus :

www.telemarket.fr

Relations Médias

FHCOM

42, rue des Jeûneurs - 75002 Paris

Tél. : 01 55 34 24 24 / Fax : 01 55 34 24 25

agence@fhcom.net / www.frederic-henry.com