



Il y a du nouveau au rayon lait...

... et c'est
naturellement bon !



Lait de brebis Lactel®

Pour varier les plaisirs tout en se faisant du bien



Manger mieux : c'est LA grande tendance dans nos assiettes, et ce à tous les âges. Au cœur de cette prise de conscience, le lait joue un rôle clé, grâce à sa naturalité. Et, dans ce domaine comme dans celui des légumes ou des yaourts, les consommateurs veulent désormais varier les plaisirs et avoir plus de choix.

Le rayon ultrafrais des supermarchés accueille ainsi depuis quelques années un tout nouvel invité : le lait de brebis. Proposé principalement sous forme de yaourts, il a conquis les Français. En effet, 6,5 millions de foyers ont déjà succombé à ces produits, soit 60 % de plus qu'il y a trois ans* !

Ce qui les fait tous craquer ? La douceur, l'onctuosité, la naturalité et le goût délicat de ce lait à nul autre pareil. Mais s'il est aujourd'hui très facile de se régaler d'un bon dessert au lait de brebis, les amateurs ont bien plus de mal à le trouver en version non transformée.

Pour répondre aux attentes des consommateurs, Lactel® lance son tout premier lait de brebis, 100 % français, en provenance directe du cœur de l'Aveyron.

Aux côtés des laits de vache et de chèvre, il offre une nouvelle alternative aux amateurs, qui veulent renouveler les plaisirs du lait et se faire du bien au quotidien !





Avec Lactel[®], la brebis s'installe au rayon lait !

Que ce soit pour préserver leur santé ou pour prendre soin de l'environnement, les Français privilégient des produits bruts, les plus naturels possible. Consommer plus local fait également partie de leurs nouvelles prérogatives.

Un lait 100 % français, 100 % local

Pour répondre à leurs attentes, Lactel[®], le leader du lait de consommation, est parti à la rencontre de ses fermes partenaires dans l'Aveyron et ses départements limitrophes, une région réputée pour ses élevages de brebis et son expertise ovine.

C'est donc au cœur de ces pâturages verdoyants que la marque collecte son lait. Celui-ci est ensuite mis en bouteille à proximité, dans sa laiterie de Rodez (Aveyron), afin d'offrir aux consommateurs un lait de brebis 100 % français et 100 % local !



Un lait de brebis au goût unique

Les brebis sont élevées en pleine nature, dès que les conditions climatiques le permettent. Leur alimentation se compose principalement d'herbe, de foin et de céréales issus de l'exploitation. C'est cette alimentation qui donne au lait de brebis son goût unique.

Savoureux et délicat, il s'apprécie nature, mais se marie aussi très bien à d'autres ingrédients dans des recettes sucrées comme salées.

Le lait de brebis a toutes les qualités nutritionnelles d'un bon lait, l'originalité en plus !

Lait de brebis Lactel[®]

Disponibilité : octobre 2018 - Format : bouteille de 1 l - PVC : 2,95 € TTC





Lactel livre 4 boissons au lait de brebis pour varier les plaisirs et faire du bien à son body !

Cocoony brebis

La boisson réconfortante au cœur de l'hiver

Raw cacao lait de brebis Lactel® : cacao cru, sirop d'agave et quatre-épices

Ingrédients pour 6 personnes :

- 80 cl de lait de brebis Lactel®
- 30 cl de crème liquide entière
- 10 g de quatre-épices
- 20 g de sirop d'agave
- 60 g de cacao cru en poudre

Porter le lait de brebis Lactel® à ébullition avec le cacao et le quatre-épices.

Mélanger au fouet pour obtenir une préparation homogène.

Ajouter la crème et le sirop d'agave.

Servir aussitôt dans de grands verres et saupoudrer d'une pincée de quatre-épices ou de cacao.

Energy brebis

La boisson bien-être rafraîchissante

Layers smoothie : muesli, pudding chia, kiwi, smoothie lait de brebis Lactel® à la fraise

Ingrédients pour 6 personnes :

- 80 cl de lait de brebis Lactel®
- 4 c. à s. bombées de graines de chia
- ½ gousse de vanille en poudre
- 3 c. à s. de sirop d'agave
- 200 g de muesli
- 2 kiwis
- 250 g de fraises

Faire tremper les graines de chia dans 400 ml de lait de brebis Lactel® avec la vanille et le sirop d'agave, puis laisser reposer quelques minutes.

Verser le muesli dans le fond des verres. Disposer ensuite des quartiers de kiwi contre la paroi au-dessus du muesli puis verser à hauteur des kiwis le mélange de chia à l'aide d'une poche à douille. Réserver au frais.

Pour le smoothie fraise et lait de brebis Lactel®, placer les fraises lavées et équeutées dans un blender avec 400 ml de lait de brebis Lactel®, du sirop d'agave et quelques glaçons.

Mixer longuement, puis verser la préparation sur la couche de pudding aux graines de chia. Servir immédiatement.



Sunny brebis

La boisson antioxydante et gourmande

Smoothie au lait de brebis Lactel® : menthe, miel et fruits rouges (framboise, myrtille, fraise)

Ingrédients

pour 6 personnes :

- 80 cl de lait de brebis Lactel®
- 250 g de fruits rouges
- 4 c. à s. de miel
- 6 feuilles de menthe
- 4 glaçons

Placer les fruits rouges équeutés et lavés dans un blender avec le lait de brebis Lactel®, le miel, la menthe et les glaçons.

Mixer quelques minutes. Puis passer le smoothie au chinois étamine (ou dans une passoire fine) pour retirer les impuretés.

Servir immédiatement.

Sweet brebis

Un nuage de douceur pour la rentrée

Lait de brebis Lactel® : thé matcha, vanille, noix de coco

Ingrédients pour 6 personnes :

- 80 cl de lait de brebis Lactel®
- 15 g de thé matcha
- ½ gousse de vanille
- 250 g de crème de coco bio
- 1 c. à s. de sucre brun

Faire chauffer doucement la moitié du lait de brebis Lactel® avec la crème de coco, le thé matcha et la vanille sans aller jusqu'à l'ébullition.

Arrêter le feu et laisser infuser.

Chauffer l'autre moitié du lait de brebis Lactel® avec une cuillère à soupe de sucre brun.

Puis verser cette préparation à mi-hauteur dans les verres, avant de verser la préparation au thé matcha préalablement réchauffée, afin d'obtenir un joli dégradé.





Lactel® est le leader du marché du lait avec 20,6 % de PDM en valeur (sur le total lait Longue Conservation)*. 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 25 ans, ainsi que sur celui du lait facile à digérer. Enfin, sur le segment des laits classiques, avec 13 % de PDM en valeur*, elle est également leader sur le lait enrichi en vitamine D.

* Panel IRI en cumul annuel mobile P07/2018

RELATIONS MÉDIAS LACTEL® : @FHCOM
42, rue des Jeûneurs - 75002 Paris
+33 1 55 34 24 24 - www.fhcom.net
claire.regnaut@fhcom.net - frederic.henry@fhcom.net