



Land'Or annonce le lancement de **désir**[®], un fromage plein de fraîcheur et de douceur, au goût délicat et à la texture crémeuse, préparé à base d'ingrédients naturels.

Une nouvelle spécialité fromagère en deux versions : **classic** et **light**.

Depuis la production de son premier fromage en 1998, la société Land'Or a toujours ravi le palais des Tunisiens en proposant des gammes de fromages naturels et fondus déclinés en râpés, tranchettes, portions, blocs ou snacks. Distribués aussi bien dans le Maghreb que dans le Moyen-Orient, les fromages Land'Or sont autant appréciés par les clients individuels que par les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie, de la santé et du catering.

Qu'il soit utilisé en cuisine comme l'ingrédient qui donnera la petite touche qui sublimerait une recette ou pour tartiner sur une tranche de pain ou sur un toast, **désir light** sera la nouvelle réponse pour ceux et celles qui soignent leur ligne et leur santé en favorisant un bon équilibre alimentaire.

En effet, une portion de 30 grammes de **désir classic** ne fournit, pour un adulte, que **3%** de l'apport journalier en calories (80 cal.) et **8%** en matière grasse (8gr).

Désir light est encore moins riche de **40%** en calories et de **60%** en matières grasses que la version classic.

Pour l'emballage, Land'Or a préféré utiliser une barquette en polypropylène de forme ovale qui permet de mieux prendre en main le produit. Le polypropylène est une substance facile à recycler (écologique) et offre une bonne protection du produit qui garantit au consommateur que **désir**[®] arrivera à sa table avec la même fraîcheur que le jour de sa production.

Le couvercle refermable de la barquette assure une conservation optimale de la fraîcheur et du goût pour une longue période, renforcée par l'opercule épais d'aluminium sous le couvercle.

Le lancement de **désir**[®] sera axé sur **désir light** à travers une large campagne de communication (presse, radio, affichage, internet) intitulée « **Désir de légèreté** »

Cette campagne s'intéressera aux avantages du low-fat de la version light, elle sera aussi boostée par la création d'une page Facebook et par des actions de street marketing et sur les points de vente.

désir est disponible à partir de juillet partout en Tunisie.

Déclinée en deux versions **classic** et **light**, la gamme **désir**® est conditionnée en barquettes de 250g, spécialement adaptée pour une consommation familiale. Son emballage moderne, avec une couverture facilement refermable et un épais opercule d'aluminium qui ne se brise pas, assure une conservation et une fraîcheur du produit.

LA RECETTE CLASSIC

À TARTINER ET À CUISINER

- ▶ Ingrédient principal : fromage blanc (lait frais, ferments lactiques, présure)
- ▶ Valeurs nutritionnelles pour **100g** :
 - Kcalorie
267
 - Protéine
10g
 - Lipide
10g
 - Glucide
5g
- ▶ Poids net : **250g**
- ▶ Date Limite de Consommation : **2 mois et demi**



LA RECETTE LIGHT

À TARTINER ET À CUISINER

- ▶ Ingrédient principal : fromage blanc (lait frais écrémé, ferments lactiques, présure)
- ▶ Valeurs nutritionnelles pour **100g** :
 - Kcalorie
150
 - Protéine
7,5g
 - Lipide
2,5g
 - Glucide
3g
- ▶ Poids net : **250g**
- ▶ Date Limite de Consommation : **2 mois et demi**



	Classic	Light	Différence	
COMPARAISON DES VALEURS NUTRITIONNELLES Valeurs nutritionnelles pour une consommation de 30g	K calorie	80	45	-43.8%
	M.G.	8g	3g	-62.5%
	Sucres	1g	1.5g	50.0%
	Sel	0.12g	0.12g	0.0%

BOURSE CROQUANTE AUX FINES HERBES

Ingrédients pour 10 bourses

- 200g de fromage **désir light**
- 10 feuilles de brik à la semoule
- Aneth
- Coriandre
- Menthe
- Grains de sésame

Préparation :

- Préchauffer votre four à 180°C
- Découpez les feuilles de brik en 4 triangles et beurrez-les.
- Superposez 2 feuilles de brik beurrées entre lesquelles on aura saupoudré quelques grains de sésame.
- Ciselez les herbes et mélangez-les délicatement au fromage **désir**.
- Prélevez une cuillère de fromage **désir** et la placer au centre des feuilles de brik. Formez une bourse et refermez-la avec un cure dent.
- Enfourez pendant 10 minutes.
- Servir chaud.

Ingrédients pour 10 tartelettes

- 500g de fromage **désir light**
- 1 boîte de champignons
- 250 g de champignons frais
- 3 suprêmes de poulet
- 1 œuf
- Curry
- Moutarde
- Sel & poivre
- 10 tartelettes en pâte brisée

TARTELETTES POULET CHAMPIGNON

Préparation :

- Préchauffer votre four à 180°C
- Faites cuire les blancs de poulet au micro-ondes durant 10 minutes et les couper en petits dés.
- Dans une poêle faites sauter les deux sortes de champignons, salez et poivrez.
- Mélangez les dés de poulet aux champignons. Rajoutez-y le fromage **désir** battu et le curry.
- Liez le tout avec un œuf.
- Badigeonnez les fonds de tarte avec de la moutarde et procéder au remplissage avec la farce.
- Enfourez pendant 20 minutes.
- Servir tiède.

Ingrédients pour 10 verrines

- 500g de fromage **désir light**
- Sel parfumé (facultatif)
- 10 Biscuits salés
- 200g de Saumon fumé
- 200g d'épinard
- 8 c.à.s de vinaigre balsamique
- 8 c.à.s d'huile d'olive

VERRINE TIRAMISU SALÉ

Préparation :

- Mélanger à l'aide d'un fouet le fromage **désir** jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Réserver au frais.
 - Dans une assiette creuse, mélanger le vinaigre balsamique avec l'huile d'olive.
 - Découper le saumon en lanière.
 - Couper les épinards crus en chiffonnade, y rajouter un peu d'ail écrasé (*on peut aussi ajouter de la tomate séchée hachée et l'aneth*).
 - Casser les biscuits salés en petits morceaux
 - Remplir les fonds des verrines de biscuits concassés, les arroser avec le mélange vinaigre huile d'olive.
 - Rajouter une couche de fromage **désir**.
 - Rajouter une couche d'épinard et le saumon en lanière.
 - Une 2ème couche de biscuits salés concassés.
 - Rajouter une dernière couche de fromage **désir** ;
- Le montage se fait selon vos envies.