



Yaourt aux fruits bicouche pot verre 145g



Notre équipe de passionnés transforme chaque matin, dans notre atelier de fabrication de Meximieux, le lait livré dans la nuit, selon des recettes traditionnelles.

Toute la gamme ultra-fraîche est fabriquée à partir d'un lait entier non standardisé et lentement pasteurisé en cuve, ce qui lui confère un goût authentique.



Véritable artisan du goût, nous souhaitons que chaque dégustation de yaourt aux fruits soit une expérience exceptionnelle !

Un produit unique : Il est légèrement sucré, avec une texture ferme associée à un coulis de fruits qui le nappe généreusement !

Nous proposons 21 parfums, il y en a pour tous les goûts !

Son originalité réside également dans son pot en verre unique en forme de poire. Une forme aux courbes douces et généreuses qui s'accordent parfaitement avec le produit : généreux en goût, il plaira à tous les épicuriens !

Nos ingrédients :

Lait entier pasteurisé de l'Ain, purée de fruits origine France 18% (fruits, sucres, arômes, pectine, carraghénanes, sorbate de potassium), sucre de canne 3%, ferments lactiques, protéines de lait.

Les confitures, aux saveurs variées et fidèles au goût authentique des fruits, comportent des morceaux entiers de fruits, hormis pour la mangue. Elles sont fabriqués par une entreprise française.

Conditionnement : Grâce à son pot en verre, ce produit a une texture ferme et fondante, ainsi qu'un goût rond en bouche. Le pot en verre est plus sain pour le corps ainsi que pour l'environnement, il est recyclable à l'infini !

Conservation :

Se conserve au frais à +6°C; la date limite de consommation est de 30 jours à compter de la date de fabrication.



Parfums :

Abricot	Fraise	Châtaigne
Ananas	Framboise	Noix de coco
Pêche	Fruits des bois	Vanille
Poire	Mûre	
Citron	Cassis	
Mangue	Myrtille	
Mandarine	Cerise	
Fruits du verger	Pêche groseille	
Pamplemousse		
Mirabelle		

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Valeurs énergétiques	364kJ/87 kcal
Matières grasses	1,7g
dont acides gras saturés	1,16g
Glucides	15,1g
dont sucres	15,1g
Protéines	2,8g
Sel	0,17g



Fromage blanc battu



Notre équipe de passionnés transforme chaque matin, dans notre atelier de fabrication de Meximieux, le lait livré dans la nuit, selon des recettes traditionnelles.

Toute la gamme ultra-fraîche est fabriquée à partir d'un lait entier non standardisé et lentement pasteurisé en cuve, ce qui lui confère un goût authentique.



Le fromage blanc battu fabriqué à partir d'un lait entier pasteurisé estensemencé, mûré, et emprésuré avec nos recettes et méthodes spécifiques.

Le caillé est ensuite moulé à la main dans des toiles et placé en égouttage naturel pendant 48 heures.

Il est ensuite battu à l'aide d'un outillage spécifique avant d'être conditionné en pots.

Ce produit présente une texture lisse, onctueuse et crémeuse.

A déguster nature, sucré, accompagné de coulis de fruits ! Il peut également servir en cuisine comme base pour des sauces froides, des pâtisseries...

Nos ingrédients :

Lait entier pasteurisé, ferments lactiques, présure

Conservation :

Se conserve au frais +6°C, la date limite de consommation est de 20 jours à compter de la fabrication.



Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Valeurs énergétiques	339kJ/81 kcal
Matières grasses	4,3g
dont acides gras saturés	2,96g
Glucides	4,4g
dont sucres	3,16g
Protéines	6,2g
Sel	0,23g





Yaourt brassé 500 g



Notre équipe de passionnés transforme chaque matin, dans notre atelier de fabrication de Meximieux, le lait livré dans la nuit, selon des recettes traditionnelles.

Toute la gamme ultra-fraîche est fabriquée à partir d'un lait entier non standardisé et lentement pasteurisé en cuve, ce qui lui confère un goût authentique.



Véritable artisan du goût, nous souhaitons que chaque dégustation de yaourt aux fruits soit une expérience exceptionnelle !

Un produit gourmand : Il est riche en confiture de fruits. La confiture comporte des morceaux entiers de fruits, hormis pour la mangue.

Nous proposons 13 parfums, il y en a pour tous les goûts !

Parfums :

Abricot	Fraise
Pêche	Framboise
Poire	Fruits des bois
Citron	Myrtille
Mangue	Cerise

Nos ingrédients :

Lait entier pasteurisé de l'Ain, purée de fruits origine France 18% (fruits, sucres, arômes, pectine, carraghénanes, sorbate de potassium), sucre de canne 3%, ferments lactiques, protéines de lait.

Conditionnement : Ce yaourt à partager contient 500g de yaourt. Il se referme à l'envie pour une conservation optimale. Sa capsule d'inviolabilité apporte un plus à la commercialisation.

Conservation :

Se conserve au frais +6°C, la date limite de consommation est de 30 jours à compter de la fabrication.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Valeurs énergétiques	364kJ/87 kcal
Matières grasses	1,7g
dont acides gras saturés	1,16g
Glucides	15,1g
dont sucres	15,1g
Protéines	2,8g
Sel	0,17g





Yaourt nature pot verre 135g



Notre équipe de passionnés transforme chaque matin, dans notre atelier de fabrication de Meximieux, le lait livré dans la nuit, selon des recettes traditionnelles.

Toute la gamme ultra-fraîche est fabriquée à partir d'un lait entier non standardisé et lentement pasteurisé en cuve, ce qui lui confère un goût authentique.



Véritable artisan du goût, nous souhaitons que chaque dégustation de yaourt nature soit une expérience sensationnelle !

Son originalité : Elle réside dans son pot en verre en forme de poire. Une forme aux courbes douces et généreuses qui s'accordent parfaitement avec le produit qui offre un goût excellent et authentique qui plaira à tous les épicuriens !

Nos ingrédients :

Lait entier pasteurisé de l'Ain, ferments lactiques, protéines de lait.

Conditionnement : Grâce à son pot en verre, ce produit a une texture ferme et fondante, ainsi qu'un goût rond en bouche. Le pot en verre est recyclable et plus sain pour la santé et pour l'environnement.

Une qualité reconnue : Notre yaourt nature est médaillé d'argent au Concours International de Lyon 2021.

Conservation :

Se conserve au frais à +6°C; la date limite de consommation est de 30 jours à compter de la fabrication.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Valeurs énergétiques	377kJ/90 kcal
Matières grasses	6,4g
dont acides gras saturés	4,53g
Glucides	4,5g
dont sucres	3,52g
Protéines	3,5g
Sel	0,25g





Yaourt aromatisé à la vanille naturelle 135g



Notre équipe de passionnés transforme chaque matin, dans notre atelier de fabrication de Meximieux, le lait livré dans la nuit, selon des recettes traditionnelles.

Toute la gamme ultra-fraîche est fabriquée à partir d'un lait entier non standardisé et lentement pasteurisé en cuve, ce qui lui confère un goût authentique.



Véritable artisan du goût, nous souhaitons que chaque dégustation de yaourt à la vanille soit une expérience exceptionnelle !

Son originalité : Elle réside dans son pot en verre en forme de poire. Une forme aux courbes douces et généreuses qui s'accordent parfaitement avec le produit qui offre un goût excellent et authentique qui plaira à tous les épicuriens !

Notre yaourt à la vanille, c'est un yaourt ferme, subtilement dosé sucre de canne et en extrait de vanille naturelle. On y retrouve les grains de la gousse qui vont continuer à infuser et diffuser leurs arômes au fil des jours.

Nos ingrédients :

Lait entier pasteurisé de l'Ain, sucre 3%, ferments lactiques, protéines, extrait naturel de vanille.

Conditionnement : Grâce à son pot en verre, ce produit a une texture ferme et fondante, ainsi qu'un goût rond en bouche. Le pot en verre est recyclable et plus sain pour la santé et pour l'environnement.

Conservation :

Se conserve au frais à +6°C; la date limite de consommation est de 30 jours à compter de la fabrication.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Valeurs énergétiques	364kJ/87 kcal
Matières grasses	1,7g
dont acides gras saturés	1,16g
Glucides	15,1g
dont sucres	15,1g
Protéines	2,8g
Sel	0,17g



Laiterie artisanale La Côtère 186 rue de la Tréfilerie 01800 Meximieux

Tel : 04 74 61 27 04 Fax : 04 74 35 97 24

www.laiterielacotiere.fr contact@laiterielacotiere.fr



Faisselles



Notre équipe de passionnés transforme chaque matin, dans notre atelier de fabrication de Meximieux, le lait issu des fermes du département.

Toute la gamme ultra-fraîche est fabriquée à partir d'un lait entier non standardisé et lentement pasteurisé en cuve, ce qui lui confère un goût authentique.



6x100g



4x150g



500g

Véritable artisan du goût, nous souhaitons que chaque dégustation de produits laitiers soit une expérience sensationnelle !

Son originalité :

Nous effectuons deux délicats moulages à la main.

Ainsi l'on obtient une faisselle bien remplie et bien égouttée avec un bon maintien au démoulage.

A déguster nature, sucrée ou salée, accompagnée de coulis de fruits ou de crème épaisse !

Médailles : Médaillée d'argent en 2021 au Concours international de Lyon. Médaillée d'or au Concours Général Agricole en 2019, 2013, et d'argent en 2018, 2014.

Nos ingrédients :

La composition de notre recette est réduite à l'essentiel, sans additifs :

Lait entier pasteurisé, ferments lactiques, présure.

Conservation :

Se conserve au frais +6°C. La date limite de consommation est de 23 jours à compter de sa fabrication.



Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Valeurs énergétiques	276kJ/66 kcal
Matières grasses	3,2g
dont acides gras saturés	2,25g
Glucides	4,8g
dont sucres	3,42g
Protéines	4,4g
Sel	0,19g



Laiterie artisanale La Côtère 186 rue de la Tréfilerie 01800 Meximieux

Tel : 04 74 61 27 04 Fax : 04 74 35 97 24

www.laiterielacotiere.fr contact@laiterielacotiere.fr



Yaourt à boire à la vanille 250g



Notre équipe de passionnés transforme chaque matin, dans notre atelier de fabrication de Meximieux, le lait livré dans la nuit, selon des recettes traditionnelles.

Toute la gamme ultra-fraîche est fabriquée à partir d'un lait entier non standardisé et lentement pasteurisé en cuve, ce qui lui confère un goût authentique.



Le yaourt à boire à la vanille est fabriqué à partir d'un lait entier pasteurisé.

Il est subtilement dosé en extrait de vanille naturelle.

On retrouve les grains qui vont continuer d'infuser et diffuser leurs arômes au fil des jours.

La bouteille de 25cl offre un produit généreux, gourmand et la possibilité d'une consommation en tous lieux, à tous les moments de la journée.

C'est le compagnon des repas à l'extérieur, des goûters, pour les petits et les grands.

Nos ingrédients :

Yaourt (Lait entier pasteurisé origine France, sucre 5%, ferments lactiques, protéines), lait demi écrémé stérilisé, extrait naturel de vanille.

Conservation :

Se conserve au frais +6°C, la date limite de consommation est de 30 jours à compter de la fabrication.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Valeurs énergétiques	490kJ/117 kcal
Matières grasses	5,4g
dont acides gras saturés	3,7g
Glucides	14,5g
dont sucres	11,63g
Protéines	2,7g
Sel	0,17g





Yaourt à boire aux fruits 250g



Notre équipe de passionnés transforme chaque matin, dans notre atelier de fabrication de Meximieux, le lait livré dans la nuit, selon des recettes traditionnelles.

Toute la gamme ultra-fraîche est fabriquée à partir d'un lait entier non standardisé et lentement pasteurisé en cuve, ce qui lui confère un goût authentique.



Le yaourt à boire aux fruits est fabriqué à partir d'un lait entier pasteurisé. Il est mélangé à une purée de fruits selon un procédé artisanal.

La bouteille de 25 cl offre un produit généreux, gourmand et la possibilité d'une consommation en tous lieux, à tous les moments de la journée.

Nous proposons les parfums suivants : Abricot, Mangue, Fraise, Framboise et Myrtille.

C'est le compagnon des repas à l'extérieur, des goûters, pour les petits et les grands.

Nos ingrédients :

Yaourt (Lait entier pasteurisé origine France, sucre 5%, ferments lactiques, protéines) purée de fruits 18% (fruits, sucres, arômes, pectine, carraghénanes, sorbate de potassium), lait demi écrémé stérilisé.

Conservation :

Se conserve au frais +6°C, la date limite de consommation est de 30 jours à compter de la fabrication.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Valeurs énergétiques	490kJ/117 kcal
Matières grasses	5,4g
dont acides gras saturés	3,7g
Glucides	14,5g
dont sucres	11,63g
Protéines	2,7g
Sel	0,17g





Coulis de fruits



Notre atelier de fabrication situé à Meximieux élabore artisanalement tous ses produits avec soin. Les matières premières sont sélectionnées sur des critères de qualité stricts, qui garantissent durablement les saveurs.



Le coulis de fruits est élaboré à partir de purée de fruits que nous avons sélectionnée pour leur fidélité de goûts, de saveurs, de couleur, de parfum.

Ces petits pots refermables permettent une consommation selon les envies.

Nous proposons les parfums suivants :

Abricot, Mangue, Fraise, Framboise et Myrtille.

C'est la petite touche fruitée et sucrée de nos produits crémiers : faisselle et fromage battu !

Nos ingrédients :

Purée de fruits (fruits 50%, sucre 48%, arômes, pectine, carraghénanes, sorbate de potassium), eau

Conservation :

Se conserve au frais +6°C, la date limite de consommation est de 60 jours à compter de la fabrication.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Valeurs énergétiques	918kJ/217 kcal
Matières grasses	<0,5g
dont acides gras saturés	/
Glucides	52g
dont sucres	52g
Protéines	<0.5g
Sel	15,3mg