



# Yaourt aux fruits nappé

## 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 !  
C'est notre produit phare !

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 fabriquées 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 :

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



### Parfums :

### 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

Abricot	Fraise	<u>D'avril à août :</u>	<u>De</u>
Ananas	Framboise		<u>septembre</u>
Pêche	Fruits des bois	Pêche groseille	<u>à mars :</u>
Poire	Mûre	Fruits du verger	Mirabelle
Citron	Cassis	Pamplemousse	Châtaigne
Mangue	Myrtille		Noix de coco
Mandarane	Cerise		



# Fromage blanc battu

## 500g



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 est fabriqué à partir d'un lait entier pasteurisé,ensemencé, 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, ou 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 :

Il se conserve au frais à +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 10 parfums, il y en a pour tous les goûts !

### 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 a une contenance de 500g. Il se referme à l'envie pour une conservation optimale. Sa capsule d'inviolabilité apporte un plus à la commercialisation.

### Parfums :

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

### Conservation :

Il 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





# Yaourt nature ferme 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 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 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 plus sain pour le corps ainsi que pour l'environnement, il est recyclable à l'infini !

**Une qualité reconnue :** Notre yaourt nature est médaillé d'argent au Concours International de Lyon 2022 !

#### Conservation :

Il 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



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 ferme 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 :** Notre yaourt à la vanille, c'est un yaourt ferme, subtilement dosé en 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.

Elle réside également dans son pot en verre en forme de poire. Une forme aux courbes douces et généreuses qui s'accordent parfaitement avec ce produit au goût authentique, qui plaira à tous les épcuriens !

## 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 plus sain pour le corps ainsi que pour l'environnement, il est recyclable à l'infini !

## Conservation :

Il 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](http://www.laiterielacotiere.fr) [contact@laiterielacotiere.fr](mailto: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 exceptionnelle !

### 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 :** Nos faisselles sont médaillées d'argent au Concours International de Lyon 2021, et d'or au Concours Général Agricole 2019.

### Nos ingrédients :

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

Lait entier pasteurisé, ferments lactiques et présure.

### Conservation :

Elles se conservent au frais à +6°C, la date limite de consommation est de 23 jours à compter de la 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 aux fruits et 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 est fabriqué à partir d'un lait entier pasteurisé.

- En fruits, nous proposons les parfums : abricot, mangue, fraise, framboise et myrtille.

- Le yaourt à boire à la vanille est subtilement dosé en extrait de vanille naturelle. On y retrouve les grains qui vont continuer d'infuser et diffuser leurs arômes au fil des jours.

La bouteille de 250g 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 3%, ferments lactiques, protéines), purée de fruits origine France 18% (fruits, sucres, arômes, pectine, carraghénanes, sorbate de potassium), lait demi-écrémé stérilisé.

- Yaourt (lait entier pasteurisé origine France, sucre 3%, ferments lactiques, protéines), lait demi-écrémé stérilisé, extrait naturel de vanille.

## Conservation :

Ils se conservent 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	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 150g



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.



Nos coulis, aux saveurs variées et fidèles au goût authentique des fruits, comportent des morceaux entiers de fruits, hormis pour la mangue.

Ils sont fabriqués par une entreprise française.

Ces petits pots refermables permettent une consommation selon les envies.

Nous proposons les parfums suivants : abricot, mangue, fraise, framboise et myrtille.

Ils viennent sublimer nos faisselles et notre fromage blanc battu.

### Nos ingrédients :

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

### Conservation :

Ils se conservent au frais à +6°C, la date de durabilité minimale 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





# Le Ramequin du Bugey 220g



Depuis 2018 la Laiterie la Côtère fabrique le ramequin à Saint-Rambert-en-Bugey, berceau de sa fabrication. Nous perpétons un savoir-faire artisanal avec une fabrication à la main.



## Présentation :

Le ramequin, un fromage à fondre unique, un héritage riche de sens !

Le ramequin, pour un moment de partage convivial, plein de goût et sans matières grasses !

## Nouveauté :

Le râpé, 100% ramequin, 100% simple et 100% rapide, amène de nouvelles idées d'utilisations :

Il est facile à incorporer directement dans des préparations comme les tartes salées, le crumble salé, les gratins...

## Ingrédients :

Caillé < 1% de matières grasses  
(lait écrémé pasteurisé, ferments lactiques, présure),  
flore d'affinage.

## Contenant :

- La boîte contient un rouleau de 5 fromages, soit un minimum de 220 grammes de ramequin.
- L'étui contient 220 grammes de ramequin râpé.

## Conservation :

Il se conserve à +6°C, la date de durabilité minimale est de 42 jours après fabrication.

## Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Valeur énergétique (kcal/ kJ)	220 / 921
Protéines	52,43 %
Glucides	0,1 %
dont sucres	0,1 %
Lipides	1,1 %
Sel	0,1 %

## Histoire :

Depuis plusieurs centaines d'années, les fermiers Bugistes ayant fabriqués leur beurre, récupéraient le lait écrémé restant pour fabriquer ce petit fromage unique.

Une fois sec il était lavé à l'eau jusqu'à l'obtention d'une teinte ocre quasi translucide.

Riche en protéines, le ramequin remplaçait souvent la viande.

## Labels :



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](http://www.laiterielacotiere.fr) [contact@laiterielacotiere.fr](mailto:contact@laiterielacotiere.fr)