



La Laiterie la Côtère, ou le goût de l'artisanat...



NOUS SOMMES **FABRICANTS**

- Notre équipe de passionnés transforme chaque matin le lait livré dans la nuit.
- Une fabrication de A à Z à partir de recettes traditionnelles.
- Nous appliquons une pasteurisation lente en cuve, ce qui préserve le goût authentique du lait.



UNE FABRICATION ARTISANALE **À LA MAIN**

- Nos yaourts aux fruits sont uniques ! Ce sont des yaourts fermes nappés de coulis de fruits : cette recette particulière demande une fabrication délicate, lente et en plusieurs étapes.
- Nos faisselles :
Nous effectuons deux délicats moulages à la main. Ainsi, l'on obtient une faisselle généreuse, bien égouttée avec un bon maintien au démoulage.
- Notre ramequin du Bugey :
Fabriqué à la main depuis 20 ans dans l'atelier de Saint-Rambert-en-Bugey, la Laiterie a repris sa fabrication depuis 2018.



DU PIS AU POT, NOUS AVONS FAIT **LE CHOIX DU LOCAL**

Notre engagement territorial est fort :

- fabrication locale
- matières premières et emballages locaux
- une partie de la distribution locale avec nos boutiques, nos marchés et nos revendeurs locaux
- valorisation des recettes et produits locaux



NOUS CONCEVONS **DES PRODUITS DURABLES**

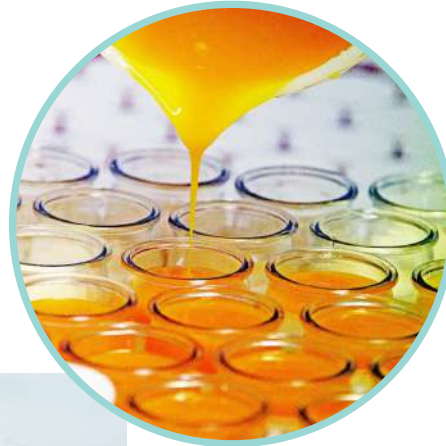
- Une composition réduite à l'essentiel.
Dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, nous transformons la juste quantité de lait pour servir nos commandes.
- Nous avons remplacé le plastique par le verre, dans notre gamme de yaourts individuels. Recyclables à l'infini, ils sont plus sains pour la santé et pour l'environnement.

Un large choix dans la gamme et dans les différents parfums

Transformation d'un lait entier
issu des fermes de l'Ain.



LE YACURT FRUIT :
recette depuis 1978 !



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



Nos pots en verre
offrent un goût
plus rond,
plus doux,
une texture
plus onctueuse.



Notre vision est d'offrir le plaisir gustatif à travers
des produits d'exception.
Depuis 2013, la profession nous gratifie de sa reconnaissance
à travers 19 médailles.



**...l'artisanat,
c'est l'humain !**

**La Laiterie, c'est 38 personnes,
10 métiers sur 4 lieux de vente
et 2 ateliers de fabrication.**

La Laiterie la Côtière, c'est l'artisanat qui se modernise !

Pour répondre au franc succès de nos yaourts, faisselles et fromage blanc battu, la Laiterie installe son nouvel atelier de fabrication dans les murs de l'ancienne fromagerie VALMENT.

Cette fromagerie historique, construite en 1926, est située sur la commune de Leyment (01), visible depuis l'A42.

L'atelier de Leyment ouvrira ses portes au printemps 2023.

Avec le label Origin'Ain, nous sommes fiers de participer à l'attractivité du territoire et de promouvoir notre savoir-faire au sein du département, puis au-delà de ses frontières...!



@laiterielacotiere

Laiterie LA Côtière.fr



**Siège social : 5050 rue de la gare 01150 Leyment
04 74 61 27 04 contact@laiterielacotiere.fr**