

Une nouvelle recette  
incroyable et 100% végétale,  
une prouesse inégalée  
en termes de texture  
et de goût !

LES NOUVEAUX  
**AFFINEURS**



## Les Nouveaux Affineurs réinvente son Affiné d'Albert 100% végétal

Après avoir séduit les fins gourmets, des grands chefs étoilés aux foodies flexitariens, et remporté de nombreuses récompenses (Médaille d'Or aux Trophées de l'Alimentation végétale 2021, Best Cheese Alternative 2021 par LuxLife, Saveur de l'année 2022), l'Affiné d'Albert se réinvente pour encore plus de gourmandise !

Un cœur hyper onctueux, une pâte lisse, souple et tellement généreuse, une fine croûte fleurie qui résiste légèrement sous la lame du couteau... En bouche, un nuage de douceur lorsqu'il est jeune, ou des notes puissantes s'il est plus affiné...

Les Nouveaux Affineurs a déployé tout son savoir-faire en matière de fermentation et d'affinage pour mettre au point cette nouvelle recette incroyable et 100% végétale, une prouesse inégalée en termes de texture et de goût. Avec, comme toujours, une liste d'ingrédients ultra courte composée de produits bruts de qualité : des noix de cajou bio, équitables et décortiquées mécaniquement, du soja bio 100% français, des ferments, de l'eau, du sel de Camargue et c'est tout. Aucun additif. Aucun OGM. Aucun conservateur. Le résultat est renversant.



Ce sont ceux qui ont déjà eu la chance de le goûter qui en parlent le mieux :

« J'adorais l'Affiné d'Albert, mais avec cette nouvelle recette, on est sur un autre niveau, c'est incroyable » **Maxime**

« Je suis bluffée, c'est la meilleure alternative au fromage que je n'ai jamais mangée. » **Dana**

Un trésor gustatif à découvrir à partir du 7 avril 2022, en ligne et en boutiques.

Prix conseillé Affiné d'Albert 100g : 9,95 € TTC

**Contact presse** : Quentin Valançon - [quentin.valancon@scopuscommunication.fr](mailto:quentin.valancon@scopuscommunication.fr) / 06 69 17 14 96

### À propos des Nouveaux Affineurs

Les Nouveaux Affineurs conjuguent gastronomie, végétal et innovation pour offrir à tous le plaisir du moment fromage, tout en répondant aux enjeux environnementaux, éthiques et sanitaires actuels. Puisant leur inspiration dans la finesse de la gastronomie française et dans la richesse inexplorée du végétal, ils créent de délicieux produits 100% végétaux et naturels, à la fois meilleurs pour la santé et pour la planète, qui réunissent tout le monde autour de la table.

Retrouvez l'univers, les produits et les points de vente sur  
[www.LesNouveauxAffineurs.com](http://www.LesNouveauxAffineurs.com)