



YAOURTS AU LAIT  
DE CHÈVRE OU DE BREBIS



*Onctueux*

*Gourmand*

*Léger*

*Plaisir*

*Alternative*

*Doux*







## *Un savoir-faire, des valeurs, une dynamique...*

Pour Soignon, faire rimer expertise et innovation est une priorité. Passionnée, toujours à l'écoute des tendances, la marque spécialisée dans les laits alternatifs ne cesse d'enrichir ses gammes pour répondre aux attentes et aux envies gourmandes des consommateurs. Un engagement en faveur de la qualité et un dynamisme plébiscités ! Connue de **7 Français sur 10\***, la marque est achetée par **4 foyers sur 10\***.

Depuis 2009, elle élabore une large gamme de yaourts **au lait de chèvre** pour varier les plaisirs tels que les fromages frais, les crèmes desserts, les yaourts nature ou aux fruits. En juin 2017, elle crée une gamme de yaourts **au lait de brebis**, savoureux et merveilleusement onctueux, nature et aux fruits. Ses produits sans conservateur, fabriqués avec du lait entier, du sucre de canne, des arômes naturels, des morceaux de fruits mettent immédiatement en appétit.

C'est dans cet esprit que Soignon lance en ce printemps, **de nouvelles spécialités**. Irrésistibles, étonnantes, légères, familiales... on les déguste sans modération !

Ce souhait d'offrir le meilleur va de pair avec sa démarche de **Responsabilité Sociétale et Environnementale**. De la collecte du lait, à l'adoption de pratiques éco-responsables, Soignon, marque issue d'une coopérative, attachée à son terroir d'origine, contribue à maintenir et à dynamiser le tissu agricole et économique de sa région. La preuve que l'on peut promouvoir activement la gourmandise tout en défendant des valeurs de respect humain, environnemental et animal.

\*Panel consommateur CAM T1 2017





## LAIT DE CHÈVRE, LAIT DE BREBIS

### LES ATOUTS NUTRITIONNELS

Les **laits de chèvre et de brebis** sont de plus en plus appréciés par les consommateurs et offrent de nombreux atouts nutritionnels, se substituant parfaitement au traditionnel lait de vache. Une bonne occasion de varier ainsi les goûts et les plaisirs.

N'oublions pas que la chèvre a été un des tout premiers animaux dont l'homme a fait l'élevage. Son excellente réputation était également fondée sur les bienfaits de l'alimentation méditerranéenne dont il est un des éléments incontournables.

Avec ses yaourts au lait de chèvre et de brebis, Soignon participe à couvrir les besoins nutritionnels journaliers.



#### LE LAIT DE CHÈVRE

Les protéines du **lait de chèvre** contiennent les **8 acides aminés** indispensables, qui doivent être obligatoirement apportés par l'alimentation car notre organisme ne sait pas les synthétiser. Il contient également du **lactose** et sa richesse en oligosaccharides contribue à préserver notre flore intestinale. Concernant les **lipides**, le lait de chèvre présente l'avantage de contenir des globules gras de petite taille, plus faciles à digérer.

Il contient également des **minéraux** : du zinc, cuivre, manganèse, magnésium, sélénium, fer mais surtout du **calcium**, nécessaire à la préservation du capital osseux. Un verre de lait de chèvre couvre près de 20% des apports journaliers recommandés d'un adulte.

Côté **vitamines**, la B1, B2 et B5 sont bien représentées. Il contient aussi de la vitamine A et D, cette dernière permettant une meilleure assimilation du calcium.



#### LE LAIT DE BREBIS

Le **lait de brebis** contient également de nombreuses **vitamines**. Leurs quantités peuvent être trois fois plus importantes que dans le lait de vache, comme pour la vitamine B3, B9 et B12. Le lait de brebis contient aussi de la vitamine A et environ 1,5 fois plus de vitamine E.

On y trouve également des **minéraux** en quantités intéressantes. C'est le cas par exemple du **calcium** : 100 ml de lait de brebis couvrent quasiment un quart (24,9%) des apports journaliers recommandés en calcium contre 15% pour le lait de vache.

Le lait de brebis contient également du **lactose**. Dans les yaourts, le lactose subit une fermentation lactique, lors de laquelle une partie de ce lactose est transformé en acide lactique. Il est donc plus digeste que le lait et on constate une meilleure assimilation des protéines et de certains minéraux comme le calcium. Bien que plus riche en matières grasses, la petite taille des acides gras leur confère une meilleure digestibilité. Les **protéines**, quant à elles, contiennent tous les acides aminés indispensables.

Les atouts nutritionnels du lait de chèvre et de brebis étant nombreux, ils trouvent donc naturellement leur place dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée. Ils conviennent aux enfants après le lait de croissance, à l'adulte, à la femme enceinte, aux personnes âgées ou encore aux sportifs.



# DEUX NOUVEAUX YAOURTS AU LAIT DE CHÈVRE

✱  
DÉLICES POUR TOUS !

On les déguste du matin au soir, au petit déjeuner comme au dîner. Étonnants et légers, les deux nouveaux yaourts au lait de chèvre Soignon vont se faire une place de choix sur toutes les tables.



## YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE SAVEUR COCO

Cette association, inédite pour les yaourts au lait de chèvre, est une invitation au voyage ! La douceur et l'onctuosité du lait de chèvre se marient harmonieusement aux notes subtiles et exotiques de la noix de coco. Une recette, inattendue et addictive, présentée dans un pot généreux de 125 g.  
4 x 125 g - prix : 2,70 €



## YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE VANILLE 0 % DE MATIÈRE GRASSE

C'est le yaourt que l'on attendait, 100% plaisir avec 0% de matière grasse. Il associe la subtilité du lait de chèvre aux notes exquises des arômes naturels de vanille, avec toute la douceur de la stevia et sa pointe de sucre de canne.  
4 x 125 g - prix : 2,55 €



## VERRINES CHÈVRE COCO MANGUE



4 YAOURTS AU LAIT DE  
CHÈVRE SAVEUR COCO  
SOIGNON

2 MANGUES

10 G DE SUCRE DE CANNE

10 G DE BEURRE

- Epluchez les mangues et coupez-les en petits dés.
- Réservez le tiers au réfrigérateur.
- Faites fondre le beurre avec le sucre dans une poêle.
- Versez les morceaux de mangues et faites-les caraméliser 5 minutes sur feu vif.
- Répartissez dans 4 verrines.
- Ajoutez les yaourts au lait de chèvre saveur coco SOIGNON.
- Terminez par de la mangue fraîche.

🕒  
PRÉPARATION  
15 MIN

🍳  
CUISSON  
5 MIN

👥  
POUR 4  
PERSONNES



# DEUX INNOVATIONS AU LAIT DE BREBIS



VIVE LA DÉLICATESSE !

Et si on insufflait un peu de douceur dans le quotidien ? Rien de plus simple avec les deux nouveautés Soignon au lait de brebis.



## BRASSÉ AU LAIT DE BREBIS CERISE

C'est un fruit qui évoque immédiatement les beaux jours, la cerise rime avec été et bons moments. Dans un esprit de pur plaisir, Soignon a donc marié de généreux morceaux de cerise à du lait entier de brebis. Résultat : une recette intense et ensoleillée.

4 x 110 g - prix : 2,75 €



## YAOURT AU LAIT DE BREBIS NATURE FORMAT FAMILIAL

C'est une première ! Soignon est la seule marque à proposer un pack de 8 yaourts au lait entier de brebis. Succès assuré pour ce format adapté à la vie quotidienne des familles et qui va ravir tous les fans de douceur et d'onctuosité.

8 x 110 g - prix : 4,90 €



## BOWL CÉRÉALES BREBIS CERISE



PRÉPARATION  
5 MIN



POUR 4  
PERSONNES



8 BRASSÉS AU LAIT DE BREBIS  
À LA CERISE SOIGNON

15 CERISES

QUELQUES GRANOLA

QUELQUES PISTACHES

QUELQUES AMANDES

- Répartissez les 8 brassés au lait de brebis à la cerise Soignon dans 4 bols
- Dénoyautez et découpez des cerises puis les réserver
- Disposez des amandes et des pistaches délicatement sur le yaourt
- Ajoutez le granola
- Ajoutez les cerises



Découvrez nos références Saveur de l'Année 2018



## AU LAIT DE CHÈVRE

Léger & frais



Brassé au lait de chèvre

- CITRON -  
4 x 125 g - 2,75 €



Brassé au lait de chèvre

- ABRICOT -  
4 x 125 g - 2,75 €



Crème dessert au lait de chèvre

- VANILLE -  
4 x 100 g - 2,75 €

## AU LAIT DE BREBIS

Doux & onctueux



Brassé  
au lait de brebis

- MÛRES FRAMBOISES -  
4 x 110 g - 2,75 €



Yaourt  
au lait de brebis

- VANILLE -  
4 x 110 g - 2,65 €



Yaourt  
au lait de brebis

- NATURE AU LAIT ENTIER -  
4 x 110 g - 2,60 €



Brassé  
au lait de brebis

- CITRON -  
4 x 110 g - 2,75 €



Brassé  
au lait de brebis

- ABRICOT -  
4 x 110 g - 2,75 €



3 YAOURTS NATURE AU LAIT  
DE BREBIS SOIGNON

5 FEUILLES DE MENTHE

10 CL DE GASPACHO  
(RAYON FRAIS)

2 TRANCHES DE JAMBON CRU  
SEL, POIVRE

VERRINE GASPACHO, MENTHE & BREBIS



PRÉPARATION  
10 MIN



POUR 6  
VERRINES

- Hachez la menthe finement et mélangez-la aux yaourts nature au lait de brebis SOIGNON.
- Salez et poivrez la préparation.
- Répartissez dans 6 verrines.
- Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur, le temps d'exalter les saveurs de la menthe.
- Coupez chaque tranche en trois et maintenez-les sur des pics apéritifs.
- Au moment du service, versez le gaspacho. Poivrez et déposez une brochette par-dessus.

Si vous souhaitez réaliser votre gaspacho, mixez ½ poivron rouge avec une poignée de tomates cerises, ¼ de concombre, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, un peu de tabasco, du jus de citron, du sel, du poivre.





CONTACTS PRESSE AGENCE VIANOVA

Antoine Giacomazzo - [giacomazzo@vianova-rp.com](mailto:giacomazzo@vianova-rp.com) - 01 53 32 28 46

Anne-Sophie Leinot - [leinot@vianova-rp.com](mailto:leinot@vianova-rp.com) - 01 53 32 28 80