

La Tradition du fromage depuis 40 ans



En 1959, Monsieur Xavier David fut l'un des premiers maîtres laitiers français à contribuer à l'exportation de spécialités fromagères françaises sur le marché allemand.

L'aventure a tout d'abord commencé à Francfort où Monsieur David débuta son activité. A cette époque, moins de 20 000 t de fromages étaient importées de France chaque année. La situation a cependant vite évolué. Monsieur David a en effet rapidement acquis une clientèle spécialisée en insufflant un nouveau souffle sur le marché du fromage et en proposant toujours des spécialités au goût du jour et d'excellente qualité, qui ont su enchanter les papilles des amateurs de fromages.

En 1969, après 10 ans d'expérience, Monsieur David a créé sa propre société d'import-export de fromages et lança le premier l'exportation des fromages au lait cru.

Ainsi naquit la société FROMI.

Le but de Fromi était, et est toujours, d'« aider les petites entreprises familiales ou coopératives à exporter leurs produits.»

La société Fromi, «orfèvre et créateur » de fromage français, fête son 40ème anniversaire et les 50 ans d'activité de Monsieur Xavier David en tant qu'éminent spécialiste fromager de renommée internationale.

Fromi et Monsieur Xavier David ont profité de cette occasion pour créer une nouvelle gamme de fromages de tradition, uniques et affinés à point.

La Gamme Xavier David

Cette gamme créée à l'occasion des 40 ans de l'entreprise et en l'honneur de Monsieur Xavier David, créateur de Fromi, propose un choix varié de fromages affinés au lait cru.

La philosophie de cette gamme est très simple : mettre en avant le savoir-faire de l'homme pour offrir des produits très haut de gamme.

Tous les fromages que nous proposons dans cette gamme sont des fromages de tradition où l'histoire et le savoir-faire ancestral prennent une place essentielle.

Tous fabriqués à partir de lait cru et strictement sélectionnés après de nombreuses dégustations par notre maître fromager, ces fromages sont ensuite affinés à point chez le fabricant qui surveille de près l'évolution de ses produits.

Chaque fromager, en acceptant de produire des fromages pour Xavier David, s'est engagé à respecter un cahier des charges précis et spécifique à chaque produit.

Ainsi, un suivi sérieux est fait quant aux races utilisées pour la production du lait. Le confort et l'alimentation des animaux jouent aussi un grand rôle dans la qualité future du fromage. Le respect des méthodes traditionnelles de fabrication et d'affinage est, lui aussi, inscrit dans le cahier des charges.

Enfin, nous attachons une importance particulière à la protection de l'environnement, c'est pourquoi les fromageries sélectionnées pratiquent toutes des démarches écologiques : tri des déchets, utilisation de méthaniseur...

En fait, cette gamme doit représenter le meilleur de la France fromagère, la crème de la crème des fromages.

Afin de mettre en valeur ces produits de haute qualité, nous vous proposons de les placer ensemble dans un espace réservé à cet effet de votre vitrine. Le matériel publicitaire Xavier David permettra d'attirer l'attention de votre clientèle sur cette nouvelle gamme.