

La boîte du Fromager, la quintessence du terroir français s'invite chez vous

Aujourd'hui, la société semble vouloir revenir à un mode de consommation "simple" avec la volonté de limiter les intermédiaires. D'ailleurs, certaines entreprises vont très loin, en faisant venir les "produits producteurs" directement chez vous...

... Cette année, Rebecca Mativet, véritable épicienne, lance une box entièrement dédiée à l'univers du fromage via sa fromagerie en ligne : [La Boîte du Fromager](#). Chaque mois, vous recevez 4 fromages sélectionnés avec le plus grand soin par un fromager expert.

Rebecca déclare,

Mon concept permet aussi de soutenir les artisans fromagers et transmettre le goût et la dégustation du fromage. Mon mot d'ordre est "qualité" !

Grâce à son concept, Rebecca souhaite faire découvrir et encourager la consommation de fromages de qualité, soutenir les artisans fromagers et transmettre son amour du terroir. Trois souhaits réunis tous les mois dans une box à déguster (*sans modération*) !



LA BOITE DU FROMAGER

(Re)découvrir le goût du fromage

Le fromage est un des nombreux symboles de la gastronomie française. Manger du fromage peut être devenu habituel voire anodin...

Pourtant, le fromage est un produit d'exception, reflet de son terroir et d'une fabrication dont le savoir-faire est parfois encore un secret.

Et Il existe tant de variétés de fromages ! Entre pâte molle, pâte dure, fromage fruité, caractériel, puissant, doux... Nos papilles s'éveillent et s'extasient sous autant d'arômes.

La passion pour le fromage de Rebecca s'est développée naturellement grâce à un autre produit de terroir,

Je suis d'abord une grande amatrice de vins, que j'ai découvert avec mon grand-père. Puis, un jour j'ai associé le vin au fromage...ce fut le déclic ! Lorsqu'on associe bien les deux, il y a cette explosion d'arômes en bouche qui est extraordinaire.

A travers sa fromagerie et le concept de sa box, Rebecca souhaite partager ses découvertes papillaires et sa passion pour les fromages.



Une box pour déguster chaque mois de nouvelles saveurs

Chaque mois, Rebecca sélectionne avec un expert fromager 4 fromages (*entre 600 g et 800 g l'ensemble*). Les fromages sont sélectionnés dans la cave du fromager, la fromagerie référente de la Boite du Fromager.

Pour Rebecca,

Notre plaisir au quotidien est de sélectionner les fromages auprès des meilleurs producteurs et de marier les produits entre eux. Je pense que chaque producteur, chaque fromager a une histoire à partager... Alors, nous prenons soin de retransmettre cette passion et cette qualité dans les produits et les services proposés.



Alors, si comme Rebecca, vous souhaitez redécouvrir le goût du fromage, le déguster accompagné d'autres bons aliments, soutenir la fabrication artisanale d'un des plus beaux et bons produits français... La box de la Boite du Fromager est faite pour vous.

Un abonnement pour satisfaire les plus gourmands



Tous les mois, La Boite du Fromager met à l'honneur 4 fromages différents.

Exemple avec la box du mois d'août (19,90€) :

- Bleu de Gex
- Abondance
- Langres
- Pelardon

Vous pouvez à tout moment, entre le 1er et le dernier jour du mois, commander la box sans vous abonner pour tester.

La box est aussi une idée cadeau idéale pour tous les épcuriens ou les amoureux de la bonne nourriture. Cela tombe à pic pour les fêtes !

Celle-ci est disponible en plusieurs formules :

1. Sans abonnement (19,90€),
2. 3 mois (74,70€),
3. 6 mois (149,40€),
4. 12 mois + 1 mois offert (298,80€).



A propos de Rebecca Mativet, la créatrice de la box de la Boîte du Fromager



Diplômée d'un DESS Audit Comptable Financier et Opérationnel en 2003, Rebecca Mativet débute sa carrière dans ces domaines : elle travaille pendant 10 ans dans l'audit et le conseil, et occupe un poste au sein d'une startup entre 2009 et 2013.

Passionnée de vin et de fromage, en 2013 la jeune entrepreneure décide d'allier ses passions à sa vie professionnelle,

Je me suis rendue compte que la finance ne me passionnait pas réellement et je voulais être indépendante.

Avec l'aide d'un fromager expert, elle développe donc La Boîte du Fromager, une fromagerie en ligne. Cette année, elle met en place une box composée de 4 fromages, que l'on peut recevoir chaque mois chez soi.

Grâce à la Boîte du Fromager, elle assure passion, savoir-faire et qualité dans le choix de ses produits.

Rebecca conclut,

A moyen terme, je souhaite proposer une offre groupée, entre vin et fromage.

En savoir plus

Site web : www.laboitedufromager.com

Page Facebook : <https://www.facebook.com/laboitedufromager>

Contact presse

Rebecca Mativet

Email : contact@laboitedufromager.com

Téléphone : 06 15 76 37 94