

La fromagerie Pouillot en ligne : Le goût du terroir et de l'authentique à portée de clic



Aujourd'hui, internet nous offre la possibilité d'avoir tout, tout de suite, en quelques clics de souris. Vous pensez que ce n'est pas le cas avec les produits frais ? Pas possible d'obtenir un Chaource de caractère pour votre dîner de samedi soir ?

Découvrez le site internet de vente en ligne de la fromagerie Pouillot qui innove en proposant la livraison partout en France d'une grande variété de fromages : **recevez en quelques heures plus de 160 références de grands fromages.**



Le savoir-faire d'un artisan fromager à votre service

La fromagerie Pouillot, c'est un artisan fromager affineur, installé tous les jours aux Halles de l'Hôtel de Ville de Troyes et présent sur plusieurs marchés régionaux.

C'est le savoir faire d'un homme diplômé, **Julien Pouillot**, 30 ans, qui a fait ses armes chez l'un des fromagers les plus réputés de la région et dont l'entreprise personnelle connaît une importante croissance depuis quelques années.

Fromager affineur, il sait comment amener ses fromages à maturité pour vous les proposer à leur meilleur moment de dégustation.

Julien Pouillot explique :

« Amoureux des produits de qualité, je souhaitais agrandir mon entreprise et aussi conquérir et convaincre une plus large clientèle. Les bons fromages doivent être accessibles à tous : le développement de notre site e-commerce m'est alors apparu comme une évidence. »



Un site mis en ligne fin 2014 qui est déjà pris d'assaut

Avec plusieurs centaines de clients fidèles en quelques mois, la réputation du site de la fromagerie Pouillot va grandissante, tout comme le nombre de ses clients satisfaits. Vous y retrouverez des **fromages de producteurs de la France entière**, des fromages AOP, ainsi que les grands classiques de la région : Chaource, Saint Florentin, Époisses, Brie, Langres...

Pour chaque produit, une photographie et des descriptions complètes vous guideront, allant même jusqu'à vous conseiller le vin qui accompagnera au mieux votre fromage ou encore des recettes à réaliser avec celui-ci.

Julien Pouillot avoue modestement :

« L'engouement pour notre site est tel qu'une version multilingue est en préparation et déjà très attendue. Nous allons bientôt pouvoir satisfaire les amateurs de fromages du monde entier et leur montrer que tradition, qualité et modernité sont conciliables. »



Quelle différence entre ce site et le fromager tout près de chez moi ?

La fromagerie Pouillot en ligne, c'est l'assurance de pouvoir obtenir **en 24h/48h** le ou les fromages que vous souhaitez, parmi une sélection de plus de 160 produits d'exception.

C'est aussi une salve de conseils de professionnels et des prix raisonnables. Pas de file d'attente, pas de problèmes de conditionnement : prenez le temps qu'il vous faut pour choisir votre produit, la quantité désirée et recevez vos produits dans un emballage isotherme, **un conditionnement optimal** qui préserve goût et fraîcheur du produit.

Le paiement est rapide , sécurisé et votre fidélité vous rapporte : des avantages que vous ne trouverez nulle part ailleurs.

La fromagerie Pouillot proposera très bientôt une Box : l'occasion de recevoir ou d'offrir chaque mois une sélection de fromage à un prix unique. Julien Pouillot précise :

« Nous proposons également des plateaux de fromages : des assortiments que je choisis pour vous, selon vos goûts et le nombre de convives. Je veux prouver à tous que qualité artisanale et nouvelles technologies peuvent parfaitement se compléter, dans le respect du client comme du produit. »



Rendez-vous sur le site de la fromagerie, choisissez le type de fromage grâce aux onglets : "vache", "chèvre", "brebis", "bleu", "régionaux" ou "plateaux", cliquez dans la liste sur le fromage de votre choix, définissez la quantité souhaitée, continuez vos achats ou accédez à votre panier pour procéder au paiement.

Laissez-vous guider par les autres consommateurs en choisissant des rubriques telles que "meilleures ventes" ou "nouveautés".

Pour en savoir plus

Site web : <http://www.fromageriepouillot.fr>

Facebook : https://www.facebook.com/fromagepouillot?ref=br_rs

Contact presse

Gilles BURYSEK

Mail : gburysek@online-strategie.fr

Tél. : 06 78 23 24 63