



De nouveaux fromages Dilea Zero Lactose à savourer

Lillois, le 15 octobre 2015 – Dilea Zero Lactose voit sa gamme de fromages s'agrandir cet automne et reste fidèle à sa promesse de trouver des solutions pour les personnes souffrant d'intolérance au lactose, à savoir potentiellement une personne sur cinq de la population belge. Pour que ce groupe vive pleinement l'expérience du goût, Dilea a conçu deux délicieux fromages : un fromage d'abbaye en tranches et un brie.

Le nouveau fromage d'abbaye de Dilea est originaire de notre plat pays et est riche en goût avec une texture douce. Comme l'ensemble des produits Dilea, le fromage est 100% sans lactose. Il n'y a plus d'excuse, tout le monde peut enfin profiter d'un savoureux sandwich avec une fine tranche de fromage d'abbaye Dilea.



En plus du fromage d'abbaye, Dilea lance aussi un fromage brie sans lactose. Ce fromage crémeux et doux à la croûte blanche garnira dorénavant vos plateaux de fromages et conviendra aussi parfaitement dans une flûte aux noix avec une touche de miel.

Les nouveaux fromages Dilea sont disponibles depuis début octobre. Découvrez la liste complète des points de vente sur www.dilea.be

A propos de Dilea

Grâce à un procédé d'extraction mécanique breveté et exclusif, la gamme de produits laitiers Dilea Zero Lactose® est la seule gamme laitière élargie garantie 100% sans lactose (sucre du lait si difficile à digérer pour de nombreux adultes) sur le marché belge. Les produits laitiers Dilea Zero Lactose® apportent les mêmes bienfaits que les produits laitiers classiques et permettent ainsi de couvrir nos besoins nutritionnels en calcium, protéines et vitamines.

Pour plus amples informations spécifiques, veuillez prendre contact :

Karima Ghozzi – karima.ghozzi@pr-ide.be - 0485/12.77.79

Manon Acke – manon.acke@pr-ide.be - 0470/18.76.83