

Bandeau Header : visuel dispo dans le dossier FS sur le SharePoint "Gamme FS copie"

H1 : Our French goat cheese savoir-faire for your professional kitchens



H2 : 130 ans d'expertise au service de vos performances au quotidien

Depuis 1895, le fromage de chèvre est au cœur de l'ADN Soignon.

Grâce à une maîtrise complète de la filière, de la ferme à l'assiette, Soignon accompagne les professionnels de la restauration et de l'agroalimentaire avec des fromages de chèvres fiables, réguliers et faciles à utiliser, conçus pour répondre aux réalités du FoodService.

Une qualité constante, sur laquelle vous pouvez compter au quotidien !

H2 : Des fromages de chèvres adaptés aux exigences des professionnels

Parce que nous avons conscience que les réalités terrain diffèrent selon les métiers, Soignon a développé une gamme de fromages de chèvres capable de répondre à la diversité des usages FoodService, en alliant qualité, régularité et facilité d'utilisation.

CTA – Télécharger notre catalogue

H3 : Pour les boulangeries



Lien visuel :

<https://www.pexels.com/fr-fr/photo/nourriture-aliments-gens-personnes-15998889/>

Grâce à la bonne tenue à chaud et à froid de nos bûches de chèvre, à la texture facile à étaler de notre crème de chèvre et/ou aux formes homogènes de nos fromages IQF, les produits Soignon sont particulièrement adaptés à vos applications bakery :

- Sandwichs et ciabattas
- Tartes salées, quiches et feuilletés
- Recettes sucrées modernes

Ils apportent une **touche gourmande** à vos préparations tout en restant faciles à travailler.

H3 : Pour les cuisines professionnelles et la restauration



Lien viusel :

<https://www.pexels.com/fr-fr/photo/cuisiner-cuisiniere-rechaud-preparation-des-aliments-8680484/>

Soignon propose des fromages de chèvres :

- Aux **textures variées**, adaptées aux recettes chaudes et froides
- À la **tenue maîtrisée**, pour une utilisation en salade, plats chauds, gratins ou sauces
- Au **goût authentique et constant**, service après service

Des ingrédients fiables et gourmands pour accompagner votre créativité, tout en sécurisant vos recettes et en optimisant vos coûts.

H3 : Pour la restauration rapide et le snacking



Lien visuel :

<https://www.pexels.com/fr-fr/photo/nourriture-aliments-menu-restaurant-19069608/>

Les fromages de chèvres Soignon répondent à vos attentes du quick service :

- **Prêts à l'emploi**
- Faciles à intégrer dans des sandwiches, wraps, bowls ou snacks chauds
- Visuellement attractifs et réguliers
- Maîtrise du coût portion

Une solution simple pour des recettes rapides et savoureuses.

Le + Soignon : Soignon has developed extended shelf life built specifically for export markets. Because we understand that international market has its own demands, and great goat cheese should be able to meet them without compromise.

H2 : Pourquoi les professionnels choisissent Soignon FoodService ?

Depuis plus d'un siècle, Soignon s'est imposé comme un expert en fromage de chèvre grâce à un savoir-faire français et un système intégré de la ferme à la fourchette qui lui permet d'assurer un management de la qualité des produits. Fort de sa présence internationale, la marque accompagne au quotidien de nombreux professionnels de la restauration.

Chiffre 1 : #1 en France

Chiffre 2 : #1 en Europe on goat Cheese

Chiffre 3 : + 70 pays où Soignon est présent

Chiffre 4 : 130 ans de savoir-faire fromager

H2 : Ils font confiance à l'expertise Soignon

Témoignages

H2 : Un projet ? Parlons-en !

Chez Soignon, nous avons à cœur de vous accompagner et de vous conseiller pour trouver les solutions adaptées à vos besoins spécifiques, quels que soient votre marché ou votre secteur d'activité.

Vous souhaitez en savoir plus sur nos fromages de chèvres, recevoir notre documentation ou échanger avec nos équipes ?

Remplissez le formulaire ci-dessous, nous vous recontacterons rapidement.

Module formulaire de contact