

RÉO



Les FROMAGES NORMANDS

Le pilier de la tradition AOP depuis 1931

*RÉO est la marque historique
de la Laiterie Th. Réaux.
Elle perpétue un savoir-faire rare :
le Camembert de Normandie AOP
au lait cru, moulé à la louche, à la main...
la star incontestée depuis 100 ans.*

Un geste lent, exigeant, qui respecte le lait, le vivant, et donne naissance à une pâte **souple et affinée**, aux **arômes de sous-bois** caractéristiques du terroir normand.

Élaboré avec du **lait cru de vaches normandes**, collecté à moins de 30 km, ce fromage incarne la **tradition normande dans sa forme la plus authentique**.

Disponible à différents stades d'affinage (de 1/4 affiné à affiné à coeur), il répond à tous les palais.

Dans la droite lignée d'excellence de son produit phare, RÉO propose également le petit camembert, le grand fromage ou d'autres fromages.

POURQUOI RÉFÉRENCER

LES FROMAGES
NORMANDS RÉO

- **Produit AOP à forte différenciation :**
lait cru, moulage manuel, pâte riche et naturelle.
- **Ancrage local et goût de la tradition :**
fabrication 100 % normande soulignant le savoir-faire traditionnel, filière courte.
- **Marque patrimoniale à forte notoriété :**
présence historique en crèmerie et GMS.
- **Effet de gamme :** produit phare qui valorise le rayon et dynamise les ventes de crèmes et beurres RÉO.



1. Les CAMEMBERTS



PETIT CAMEMBERT
AU LAIT CRU
RÉO

R00810118

150g

x 6 x 9



CAMEMBERT
DE NORMANDIE AOP
AU LAIT CRU **RÉO**

R00443029

250g

x 6 x 12



CAMEMBERT
DE NORMANDIE AOP
AU LAIT CRU
SPÉCIAL AFFINÉ - JAUNE
RÉO

R00442320

250g

x 6

AFFINAGE EN SEMAINE : 2
100% VACHE DE RACE NORMANDE



CAMEMBERT
DE NORMANDIE AOP
AU LAIT CRU
SPÉCIAL AFFINÉ - NOIR
RÉO

R00447120

250g

x 6

AFFINAGE EN SEMAINE : 2
100% VACHE DE RACE NORMANDE

Conseil dégustation

Sortez le fromage
du réfrigérateur
une heure avant
de le consommer :
il révélera pleinement
sa texture
et ses arômes.



CAMEMBERT
DE NORMANDIE AOP
AU LAIT CRU PYROGRAVÉ
TH.RÉAUX

R00445631

250g

x 12

AFFINAGE EN SEMAINE : 1 à 3
100% VACHE DE RACE NORMANDE



CAMEMBERT
TRADITIONNEL
LE MOULÉ MAIN
AU LAIT PASTEURISÉ

R00620929

250g

x 12

2. Les AUTRES FROMAGES



GRAND FROMAGE
DU COTENTIN AU LAIT CRU
TH.RÉAUX

R00980804

800g

x 2

AFFINAGE EN SEMAINE : 1 à 4



GRAND FROMAGE
DU COTENTIN AU LAIT CRU
RÉO

R00983204

1kg

x 2

AFFINAGE EN SEMAINE : 1 à 4



PETIT LIVAROT AOP
RÉO

R00900418

200g

x 6

GAMME
FROMAGES

RÉO

LAITERIE
th. Réaux



@laiterie.th.reaux

LAITERIE TH. RÉAUX

1 rue des Planquettes

50430 LESSAY

Tél. 02 33 46 41 33

contact@reaux.fr

www.laiterie-th-reaux.fr



RÉO

Les **SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES** *Terroir et créativité à chaque bouchée*

Réo a développé une gamme unique de spécialités fromagères.

Les Délices du Cotentin sont préparés à la main et avec soin. Chaque fromage est coupé en deux à l'horizontal puis garni avant de poursuivre son affinage dans nos caves. Ces fromages qui allient authenticité et saveur apportent une touche d'originalité à vos apéritifs, plateaux de fromages et autres occasions de dégustation.

Nos fromages affinés au Calvados offrent également des saveurs de caractère qui reflètent le terroir et le savoir-faire local.

Une gamme unique qui fait la part belle au patrimoine normand, aux produits locaux et au goût du vrai tout en offrant une pointe d'originalité à vos rayons.

POURQUOI RÉFÉRENCER

LES SPÉCIALITÉS RÉO

- **Fabrication traditionnelle :** préparation à la main, affinage soigné et garnitures savoureuses.
- **Signature locale :** sublimer les productions laitières locales avec d'autres symboles normands, toujours dans le respect des traditions fromagères.
- **Des opportunités de dégustation :** des spécialités qui se savourent en toutes occasions : à l'apéritif, pour rehausser un plateau de fromages ou encore chaud, cuit au four ou au barbecue suivant la saison !
- **Une offre innovante :** Réo sait aussi se réinventer pour proposer des saveurs qui se démarquent des standards actuels.

1. Les FROMAGES *Fourrés*



**PETIT DÉLICE
DU COTENTIN
AU PIMENT D'ESPELETTE**
RÉO

R00820618

150g

x 6



**PETIT DÉLICE
DU COTENTIN
AUX HERBES**
RÉO

R00820418

150g

x 6



**PETIT DÉLICE
DU COTENTIN
À LA TRUFFE NOIRE 1%**
RÉO

R00820018

150g

x 6



**DÉLICE
DU COTENTIN
À LA TRUFFE NOIRE 1,5%**
RÉO

R00970002

800g

x 2

2. Les FROMAGES AFFINÉS *au Calvados*



PETIT CAMEMBERT
AU LAIT CRU
AFFINÉ AU CALVADOS
RÉO

R00951018

150g

x 6



CAMEMBERT
AU LAIT CRU
AFFINÉ AU CALVADOS
RÉO

R00952012

250g

x 4



GRAND FROMAGE
AU LAIT CRU
AFFINÉ AU CALVADOS
RÉO

R00953001

1kg

x 1

Conseil dégustation

À température ambiante
pour apprécier pleinement
la justesse des arômes ou bien chaud,
cuit au four ou au barbecue pour révéler
leurs parfums et leur onctuosité.

GAMME
SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

RÉO

LAITERIE
th. Réaux



@laiterie.th.reaux

LAITERIE TH. RÉAUX

1 rue des Planquettes
50430 LESSAY

Tél. 02 33 46 41 33

contact@reaux.fr

www.laiterie-th-reaux.fr

RÉO



 PARIS 2025
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS BEURRES
CRÈMES DESSERTS LACTÉS

Les **BEURRES DE BARATTE** *Le goût du savoir-faire au quotidien*

*Si Réo révèle si bien les saveurs
et l'authenticité dans ses beurres
c'est grâce à une combinaison juste :*

- Du lait riche provenant de vaches normandes.
- Des crèmes maturées lentement pour en développer les arômes et un goût aussi franc qu'équilibré.
- D'un barattage, réalisé à basse vitesse de façon traditionnelle qui respecte lui aussi la matière et donne au beurre une texture tendre, souple et soyeuse, idéale pour tous les usages.

Avec cette gamme, Réo répond à toutes les envies de gourmandise ! Alors que les beurres en plaquette accompagnent les plaisirs quotidiens, les beurres moulés et aromatisés subliment les grandes occasions.

Doux, demi-sel, aux cristaux de sel ou aromatisé, ce beurre normand a été de nombreuses fois récompensé au Concours Général Agricole, et s'imposera comme une référence dans les cuisines et sur les tables.

POURQUOI RÉFÉRENCER

LES BEURRES DE BARATTE RÉO

- **Excellence gustative** : arômes développés grâce à la maturation lente des crèmes, texture fondante et couleur naturelle qui varie au fil des saisons.
- **Savoir-faire traditionnel** : barattage et moulage à la main dans le respect du geste traditionnel et des matières premières.
- **Reconnu et récompensé** : plusieurs distinctions pour attester de la qualité des produits et de la crédibilité de la marque auprès des consommateurs.
- **Polyvalence commerciale** : gamme complète adaptée aux usages quotidiens comme aux grandes occasions. Parfait pour attirer et fidéliser les clients.

1. Les BEURRES DE BARATTE *Plaquettes*



BEURRE DE BARATTE
DOUX RÉO

R00110535

250g

x 20



BEURRE DE BARATTE
DEMI-SEL RÉO

R00110635

250g

x 20

2. Les BEURRES DE BARATTE *Moulés à la main*



BEURRE DE BARATTE
**MOULÉ À LA MAIN
DOUX RÉO**

R00116818

250g

x 6



BEURRE DE BARATTE
**MOULÉ À LA MAIN
DEMI-SEL RÉO**

R00116918

250g

x 6

3. Les BEURRES DE BARATTE *Aromatisés*



BEURRE DE BARATTE
**PIMENT D'ESPELETTE
RÉO**

R00123318

100g

x 6



BEURRE DE BARATTE
**ÉPICES ET HERBES
RÉO**

R00122818

100g

x 6



BEURRE DE BARATTE
**HUILE D'OLIVE
CITRONNÉE RÉO**

R00123218

100g

x 6



BEURRE DE BARATTE
**CITRON ÉPICES ET
ALGUES RÉO**

R00123118

100g

x 6



BEURRE DE BARATTE
**À LA TRUFFE NOIRE 5%
RÉO**

R00120718

100g

x 6



Conseil dégustation

Sortez le beurre du réfrigérateur
une heure avant la dégustation
pour révéler pleinement sa texture
fondante et la richesse
de ses arômes.

**GAMME
BEURRES DE BARATTE**

RÉO

LAITERIE
th. Réaux



@laiterie.th.reaux

LAITERIE TH. RÉAUX

1 rue des Planquettes

50430 LESSAY

Tél. 02 33 46 41 33

contact@reaux.fr

www.laiterie-th-reaux.fr

RÉO



 PARIS 2025
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
CONCOURS DES PRODUITS LAITIERS BEURRES
CRÈMES DESSERTS LACTÉS

Les **CRÈMES FRAÎCHES ÉPAISSES** *La richesse d'un terroir, la finesse d'une crème*

*Crème de terroir par excellence,
notre crème fraîche est issue des meilleurs
crus laitiers situés autour de la laiterie.*

Ensemencée avec avec soin, elle développe
des notes fraîches et légèrement acidulées.
Véritables signatures de son authenticité.

Ses 42% de matières grasses en font un produit
rare sur le marché. Cette richesse lui confère
une tenue parfaite, une texture aussi ferme
qu'onctueuse et une intensité aromatique idéale
pour la cuisine et la pâtisserie.

Disponible en 20 cl, 40 cl, 1 L et 5 L,
la gamme s'adapte aux usages quotidiens
des gourmets et aux besoins des professionnels.

POURQUOI RÉFÉRENCER

LES CRÈMES FRAÎCHES RÉO

- **Crème haut de gamme unique :**
42% de matières grasses, délicatesse
aromatique.
- **Origine maîtrisée :** lait issu
des meilleurs crus laitiers normands.
Filière courte et traçable.
- **Polyvalence culinaire :** saveur
et tenue optimales à chaud comme
à froid quelle que soit la recette.
- **Formats adaptés à tous les circuits :**
du petit format de 20cl aux grands volumes
adaptés aux usages professionnels.

1. ^{Les} CRÈMES FRAÎCHES ÉPAISSES *en pot*



CRÈME FRAÎCHE
DE NORMANDIE 42% M.G.
RÉO

R00370918

20cl

x 6



CRÈME FRAÎCHE
DE NORMANDIE 42% M.G.
RÉO

R00380518

40cl

x 6

2. ^{Les} CRÈMES FRAÎCHES ÉPAISSES *en seaux*



CRÈME FRAÎCHE
DE NORMANDIE 42% M.G.
RÉO

R00380618

1L

x 6



CRÈME FRAÎCHE
DE NORMANDIE 42% M.G.
RÉO

R00348801

5L

x 1

Conseil dégustation

Laissez la crème s'exprimer
en l'ajoutant en fin de cuisson
ou dégustez-la bien froide pour apprécier
toute son onctuosité et sa fraîcheur.

GAMME
CRÈMES FRAÎCHES ÉPAISSES

RÉO

LAITERIE
th. Réaux



@laiterie.th.reaux

LAITERIE TH. RÉAUX

1 rue des Planquettes

50430 LESSAY

Tél. 02 33 46 41 33

contact@reaux.fr

www.laiterie-th-reaux.fr

RÉO



Les **FROMAGES FRAIS** *Fraîcheur et authenticité à l'état pur*

*Les fromages frais Réo
sont élaborés à partir de lait entier,
caillé lentement pendant 12 heures.
Un temps indispensable pour garantir
l'expression naturelle du lait.*

Nos fromages frais sont ensuite égouttés en toile selon un savoir-faire traditionnel. Cette méthode permet une texture authentique et un profil aromatique franc.

Avec 8 % de matières grasses, ces fromages frais sont vrais, sans artifice et sont proposés en pot ou en seau, selon les besoins et les usages.

POURQUOI RÉFÉRENCER

LES FROMAGES FRAIS RÉO

- **Fabrication traditionnelle :** caillage long, égouttage en toile, respect du lait et du temps.
- **Qualité gustative authentique :** un fromage frais lissé d'une grande onctuosité pour les uns, un fromage frais campagnard au caillé brut tout en générosité pour les autres.
- **Marque reconnue :** Réo bénéficie d'une bonne notoriété auprès des consommateurs et dispose d'une expertise reconnue concernant les produits laitiers.
- **Formats et distribution :** des fromages blancs en pot de 500g ou 1kg, mais aussi en seaux de 5kg pour satisfaire des consommateurs particuliers ou professionnels.

1. Les FROMAGES FRAIS *en pot*



**FROMAGE FRAIS
LISSÉ 8% M.G.
RÉO**

R00602318

500g

x 6



**FROMAGE FRAIS
CAMPAGNARD 8% M.G.
RÉO**

R00602218

500g

x 6



**FROMAGE FRAIS
CAMPAGNARD 8% M.G.
RÉO**

R00602918

1kg

x 6

2. Les FROMAGES FRAIS *en seau*



**FROMAGE FRAIS
LISSÉ 8% M.G.
SEAU RÉO**

R00601301

5kg

x 1



**FROMAGE FRAIS
CAMPAGNARD 8% M.G.
SEAU RÉO**

R00601401

5kg

x 1



**FROMAGE FRAIS
LISSÉ HVE 3,2% M.G.
SEAU RÉO**

R00605001

5kg

x 1

Conseil dégustation

À déguster nature pour apprécier sa fraîcheur ou bien à accompagner de fruits, d'épices et d'herbes pour révéler une large palette aromatique.

**GAMME
FROMAGES FRAIS**

RÉO

LAITERIE
th. Réaux



@laiterie.th.reaux

LAITERIE TH. RÉAUX

1 rue des Planquettes

50430 LESSAY

Tél. 02 33 46 41 33

contact@reaux.fr

www.laiterie-th-reaux.fr