

L'[UNION DES PRODUCTEURS DU FROMAGE BEAUFORT](#) / T : 04.79.37.44.79 (UPB, siège à Albertville) a investi 5 M€ dans une unité de production de 800 m² à Albertville, destinée à valoriser et transformer le lactosérum généré lors de la fabrication du Beaufort (fromage AOP) et doté d'une haute valeur nutritionnelle. Cette unité, conçue par [TETRA PAK PROCESSING](#) et inaugurée le 8 octobre, permet aux producteurs de compléter leur offre de produits en se positionnant sur le marché des poudres de protéines, qui entrent dans la composition des laits infantiles ou des compléments pour sportifs.

www.fromage-beaufort.com