

GAMME BEURRE

GAMME PLAQUES



Beurre de Tourage Doux 82% MG 2kg AOP Charentes-Poitou

Code : 33860010

- Fabriqué à partir de **crème fraîche pasteurisée et maturée**, issue de la zone **AOP**, qui lui confère une finesse et un goût authentique.
- Une **qualité incomparable** pour les feuilletages haut de gamme.
- Colis de 10kg
- DDM* : 33 jours



Beurre de Tourage 82% MG 1kg

Code : 34780010

- **Facile à mettre en œuvre**, le beurre plaque 1kg est parfaitement **adapté au tourage ou à l'incorporation**.
- Il assure **régularité** et **performance** pour des feuilletages de qualité.
- Colis de 10kg
- DDM* : 40 jours

GAMME ROULEAUX



Beurre doux – Rouleau 500g



Beurre doux – Rouleau 250g



Beurre demi-sel – Rouleau 250g

Beurre Rouleau AOP Charentes-Poitou

Code doux 500g : 33810005 / Code doux 250g : 33840005 / Code demi-sel 250g : 33850005

- Fabriqué à partir de crème fraîche, **issue de la zone AOP Charentes-Poitou**, maturée lentement pendant 12 heures minimum. Cette **méthode traditionnelle** confère à ce beurre une **finesse remarquable**, un **goût authentique** et singulier et un **parfum très délicat**.
- Colis de 5kg
- DDM* : 40 jours

Beurre Rouleau 1kg

Code : 32370010

- **Facile à utiliser et à découper**
- **Idéal en cuisine comme ingrédient**
- Colis de 10kg
- DDM* : 45 jours



1896
LA VIETTE



Beurre Motte 5kg AOP Charentes-Poitou

Code doux 5kg : 33690000 / Code demi-sel 5kg : 33700000

- Le beurre **AOP Charentes-Poitou** est fabriqué exclusivement à partir de **lait collecté dans les 72 heures sur le territoire de l'AOP**. La crème fraîche est maturée selon une **méthode traditionnelle pendant 12 heures minimum**. Son goût est **authentique et singulier**. Son parfum est **délicat**.
- Colis unitaire
- DDM* : 40 jours



Beurre Cube AOP Charentes-Poitou

Code cube 10kg : 33980000 / Code cube 25kg : 33950000

- Colis unitaires
- DDM* : 40 jours



Beurre Pain Standard 5kg

Code : 32050001

- Colis unitaire
- DDM* : 45 jours

GAMME PORTIONS



La **Conviette**



La Conviette 15g Doux

La Conviette 15g Demi-sel

La Conviette 15g Fleur de Sel

Beurre AOP Charentes-Poitou La Conviette 15 g

Etui de 450g : Code doux : 34380002 / Code demi-sel : 34370002 / Code fleur de sel : 35540002

Plateau de 600g : Code doux : 34350003 / Code demi-sel : 34370002

- **Beurre AOP doux, demi-sel ou à la fleur de sel de Noirmoutier**
- Portion au **format unique sur le marché**
- Beurre **élégant et gourmand**
- Colis de 4 étuis de 450g / Colis de 5 plateaux de 600g
- DDM* : 30 jours

Beurre Moulé aux Cristaux de sel de mer de Noirmoutier

Code 250g : 34340005 / Code 500g : 34330006



- Beurre élaboré à partir d'une **délicieuse crème fraîche** et agrémenté de **cristaux de sel de mer de Noirmoutier**
- Saveur particulière et **légèrement iodée**
- **Idéal en cuisine** comme **ingrédient culinaire** ou **sur table** en accompagnement de radis ou de fruits de mer
- Pain de 250g, colis de 5kg / Pain de 500g, colis de 6kg
- DDM* : 45 jours

Beurre Plaquette AOP doux et demi sel

Code 125g doux : 32100002

Code 250g doux : 32110005 / Code 250g demi-sel : 32120005



- Beurre élaboré exclusivement à partir de **lait issu du territoire de l'AOP Charentes-Poitou**
- Préparé à partir de **crème fraîche maturée lentement pendant 12 heures minimum**, il possède une finesse remarquable et un **goût authentique**
- Ce beurre extra-fin est idéal en cuisine **comme ingrédient culinaire (sauces, préparations) ou sur table**
- Plaquette de 125g, colis de 2,5kg
- Plaquette de 250g, colis de 5kg
- DDM* : 45 jours

Beurre Moulé BIO doux et demi sel

Code 250g demi-sel : 32100002

Code 250g doux : 33350005



- **Beurre biologique entier**, composé de lait **100% bio** et **100% français**, de ferments et éventuellement de sel 2% pour la version demi-sel. Il possède une belle **couleur jaune** et le lait bio lui donne une texture particulièrement **tendre**
- **Idéal en cuisine comme ingrédient culinaire** (sauces, préparations) ou **sur table**
- Pain de 250g, colis de 5kg
- DDM* : 35 jours

Beurre de baratte aux cristaux de sel de Guérande

Code : 34470005



- Beurre **fabriqué en Bretagne** à partir de la **crème du lait breton collecté par notre Coopérative**
- Les **cristaux de sel de Guérande** lui donne un côté croquant idéal pour accompagner des fruits de mer ou comme ingrédient culinaire
- Pain de 250g, colis de 5kg
- DDM* : 40 jours



Beurre de baratte BBC

Code : 34480005

- Beurre naturellement riche en oméga 3
- Le procédé de baratte lui donne un **bon goût traditionnel** pour accompagner un plateau de fruit de mer ou simplement en ingrédient culinaire
- Pain de 250g, colis de 5kg
- DDM* : 40 jours



Beurre Moulé demi sel

Code : 34450010

- Beurre à l'**aspect traditionnel**
- Idéal comme **ingrédient ou sur plateau**
- Pain de 250g, colis de 10kg
- DDM* : 40 jours



Beurre gastronomique doux et demi sel

Code demi-sel : 34430010

Code doux : 34440010

- **Beurre extra fin** préparé à partir de crème fraîche et conditionnée moins de 72 heures après la collecte
- Elaboré en Bretagne à base de **crème de lait breton**
- Idéal comme **ingrédient ou sur plateau**
- Plaquette de 250g, colis de 10kg
- DDM* : 40 jours



Beurre Plaquette Savenay

Code doux : 32410010 / Code demi-sel : 32420010

- Plaquette de 500g
- Colis de 10 kg
- DDM* : 45 jours



Beurre Plaquette Vachette

Code doux : 32430010 / Code demi-sel : 32440010

- Plaquette de 250g
- Colis de 10 kg
- DDM* : 45 jours