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









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 unitairesDDM*: 40 jours



Beurre Pain Bio 5kg

Code: 32090000

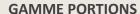
Colis unitaire

DDM*: 35 jours



Beurre Pain Standard 5kg

Code: 32050001Colis unitaireDDM*: 45 jours











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 : 34390003

- · 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

GAMME PLATEAU







Beurre Moulé aux Cristaux de sel de mer de Noirmoutier

Code 250g: 34730005 / Code 500g: 34930006

- 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 : 33350003 Code 250g doux : 33340003



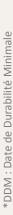
- Idéal en cuisine comme ingrédient culinaire (sauces, préparations) ou sur table
- Pain de 250g, colis de 3kg
- DDM*: 35 jours



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 fraiche 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

