

# GAMME BEURRES



## Des formats pour tous les usages

Une large gamme de beurres de qualité pour répondre à tous les usages en cuisine, pâtisserie, viennoiserie ou encore hôtellerie.

### GAMME PLAQUES

1896  
**LA VIETTE**



#### Beurre de tourage Charentes-Poitou AOP 82% MG 2 kg

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 10 kg  
DDM : 33 jours



#### Beurre de Tourage 82% MG 1 kg

Code : 34780010

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

Colis de 10 kg  
DDM : 40 jours

### GAMME ROULEAUX

1896  
**LA VIETTE**



Beurre doux  
Rouleau 500 g



Beurre doux  
Rouleau 250 g



#### Beurre Rouleau 1 kg

Code : 32370010

- Facile à utiliser et à découper.
- Idéal en cuisine comme ingrédient.

Colis de 10 kg  
DDM : 45 jours

#### Beurre Charentes-Poitou AOP

Code doux 500 g : 33810005 / Code doux 250 g : 33840005

- Fabriqué à partir de crème fraîche, issue de la zone AOP Charentes-Poitou, maturée lentement pendant 16 heures minimum. Cette méthode traditionnelle confère à ce beurre une finesse remarquable, un goût authentique et singulier et un parfum très délicat.

Colis de 5 kg  
DDM : 40 jours

## GAMME PAINS



### Beurre Charentes-Poitou AOP

Code cube 10 kg : 33980000

Colis unitaire  
DDM : 40 jours



### Beurre Bio 5 kg

Code : 32090000

Colis unitaire  
DDM : 35 jours



### Beurre Standard 5 kg

Code : 32050001

Colis unitaire  
DDM\* : 45 jours

## GAMME PORTIONS

*la*  
**Conviette**



La Conviette 15 g doux



La Conviette 15 g demi-sel



La Conviette 15 g Fleur de Sel



### Beurre Charentes-Poitou AOP La Conviette 15 g

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

Plateau de 600 g : 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 450 g / Colis de 5 plateaux de 600 g  
DDM : 30 jours



# GAMME MOULÉS ET PLAQUETTES



## Beurre Moulé aux Cristaux de sel de mer de Noirmoutier

Code 250 g : 34730005  
Code 500 g : 34930006

- Élaboré à partir de cristaux de sel de mer de Noirmoutier.
- Idéal en cuisine comme ingrédient culinaire ou en accompagnement de fruits de mer.

Pain de 250 g, colis de 5 kg  
Pain de 500 g, colis de 6 kg  
DDM : 45 jours



## Beurre de Belleville-sur-Vie extra fin doux et demi-sel

Code 125 g doux : 39640002  
Code 250 g doux : 39630005  
Code 250 g demi-sel : 39620005

- Élaboré à Belleville-sur-Vie en Vendée (85).
- Idéal en cuisine comme ingrédient culinaire.

Plaquette de 125 g, colis de 1,5 kg  
Plaquette de 250 g, colis de 5 kg  
DDM : 45 jours



## Beurre Moulé BIO doux et demi-sel



Code 250 g doux : 35980003  
Code 250 g demi-sel : 35990003

- Beurre biologique entier, composé de lait 100% bio et 100% français, de ferments et de sel 2% pour la version demi-sel. Le lait bio lui donne une texture particulièrement tendre.
- Idéal en cuisine comme ingrédient culinaire (sauces, préparations).

Pain de 250 g, colis de 3 kg  
DDM : 35 jours



## Beurre de Baratte BBC doux et demi-sel



Code 250 g doux : 35780003  
Code 250 g demi-sel : 35790003

- Élaboré dans notre beurrerie de Cesson-Sévigné (35) à partir d'une crème certifiée Bleu-Blanc-Coeur.
- Un goût délicat et une texture tendre, obtenus grâce à une longue maturation dans nos barattes.

Pain de 250 g, colis de 3 kg  
DDM : 35 jours



## Beurre de baratte BBC



Code : 34480005

- Naturellement riche en oméga 3.
- Le procédé de baratte lui donne un bon goût traditionnel pour accompagner un plateau de fruit de mer ou en ingrédient culinaire.

Pain de 250 g, colis de 5 kg  
DDM : 40 jours

## AgriLait



## Beurre Moulé demi-sel

Code : 34450010

- Beurre à l'aspect traditionnel.
- Idéal comme ingrédient ou sur plateau.

Pain de 250 g, colis de 10 kg  
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.
- Élaboré en Bretagne à base de crème de lait breton.

Plaquette de 250 g, colis de 10 kg  
DDM : 40 jours

## Savenay et Vachette



## Beurre Plaquette Savenay

Code doux : 32410010  
Code demi-sel : 32420010

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



## Beurre Plaquette Vachette

Code doux : 32430010  
Code demi-sel : 32440010

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