

*Teneur 2%



3 354599 731003



30 08 12
30 08 12

A consommer de préférence
avant le : voir ci-dessus

A conserver entre +2°C et +6°C



Beurre demi-sel

• Ingrédients : beurre, cristaux
de sel marin 2%, sel 1% maxi
(sel ajouté 3% maxi)
• 89% de mat. gr. minimum.

Poids net : 250g

Eurial Poitouaine - Grand Fermage
service consommateurs - B.P. 42738 - 44327 NANTES Cedex 3
service.consommateurs@grand-fermage.com Tél: 0810 561 844 (prix d'un appel local)

FAR AUX CERISES

Ingrédients (4 personnes) :

300 g de cerises dénoyautées, 125 g de farine, 100 g de sucre,
125g de beurre aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier, 2 œufs, 2 dl de lait.

Mélanger la farine avec le sucre puis
le beurre fondu, les œufs et le lait.

Verser la préparation dans le moule beurré.

Bien répartir les cerises dénoyautées.

Faire cuire au four pendant 45 mn à 210°C (th. 7).

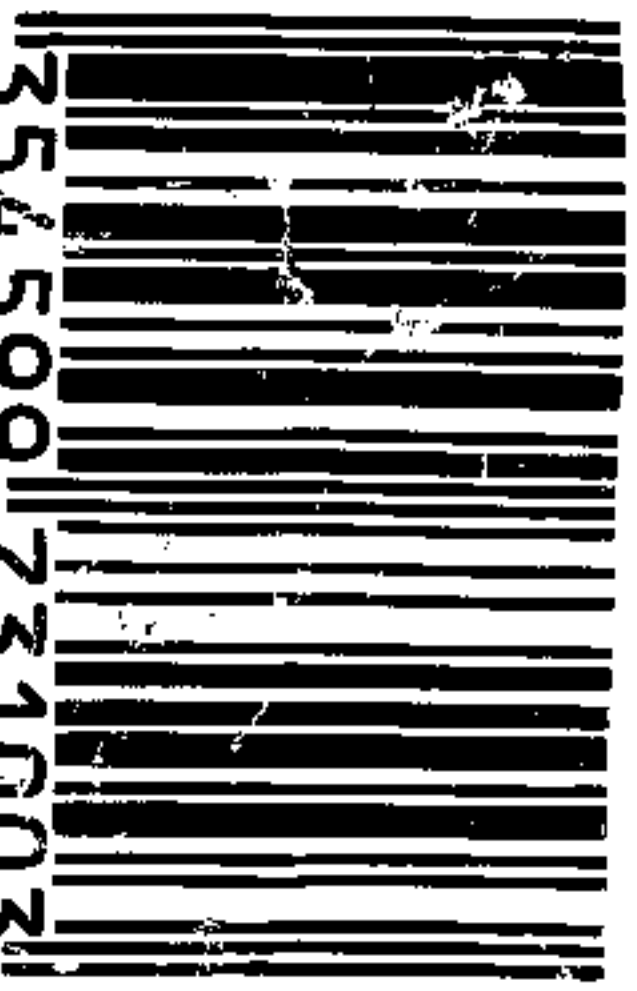
Servir le far tiède ou à température ambiante.



FR
85.019.01
CE



3 354599 731003



*
Teneur 2%

02 10 1

1 156 2 2 1

A consommer de préférence
avant le : voir ci-dessus

A conserver entre +2°C et +8°C



Beurre demi-sel

Ingrédients : beurre, cristaux
de sel marin 2%, sel 1% maxi
(sel ajouté 3% maxi)
80% de mat. gr. minimum.

Poids net : 250g

Eurial Poitouaine - Grand Fermage
service consommateurs - B.P. 42733 - 44027 NANTES Cedex 3
service.consommateurs@grand-fermage.com Tél: 0810 561 844 (prix d'un appel local)

Fondant au chocolat au beurre salé

Ingrédients (6 personnes) :

200 g de beurre aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier,
200 g de chocolat à dessert, 5 oeufs entiers,
1 cuillère à soupe de farine, 250 g de sucre glace

Dans une casserole, faire fondre le chocolat en morceaux
avec le beurre. Incorporer les oeufs battus puis la farine,
bien mélanger. Ajouter le sucre, bien mélanger à nouveau.

Verser la préparation dans un moule beurré.
Faire cuire pendant 20 à 25 minutes à 180°C (th.6).



FR
85.019.01
CE



15 10 10
07:48 5 218

A consommer de préférence
avant le : voir ci-dessus

A conserver entre +2°C et +6°C

**Grand
Fermage**

Eurial Poitouaine - Grand Fermage
service consommateurs - B.P. 42738 - 44327 NANTES Cedex 3
service.consommateurs@grand-fermage.com Tél: 0810 561 844 (prix d'un appel local)

BROWNIE

Ingredients (8 personnes) :

3 œufs, 150 g de sucre, 120 g de farine, levure, 60 g de poudre d'amande, 1 cuillère à soupe de cacao en poudre, 200 g de chocolat praliné pour dessert, 150 g de chocolat à dessert, 150 g de beurre aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier.

Battre au fouet les œufs et le sucre. Incorporer la farine, la levure puis le cacao et la poudre d'amande.

Ajouter ensuite le beurre et les chocolats fondus.

Faire cuire au four pendant 40 mn à 150°C.

Laissez tiédir le brownie avant de le consommer.

Noirmoutier
de
Sel de Mer
aux cristaux de
*
**Grand
Fermage**

354599 731003



Beurre demi-sel

● Ingrédients : beurre, cristaux de sel marin 2%, sel 1% max (sel ajouté 3% maxi)
● 80% de mat. gr. minimum.

● Poids net : **250g**



FR
85.019.01
CE

* 2% naturel



3 554599 731003



04 12 10

06:21 5:26h

A consommer de préférence
avant le : voir ci-dessus

A conserver entre +2°C et +6°C



Beurre demi-sel

Ingédients : beurre, cristaux
de sel marin 2%, sel 1% maxi
(sel ajouté 3% maxi)
80% de mat. gr. minimum.

Poids net : 250g

Eurial Poitouaine - Grand Fermage
service consommateurs - B.P. 42738 - 44327 NANTES Cedex 3
service.consommateurs@grand-fermage.com Tél: 0810 561 844 (prix d'un appel local)

CRUMBLE AUX POMMES

Ingédients (4 personnes) :

150 g de farine, 80 g de beurre aux cristaux de sel de mer
de Noirmoutier, 50 g de sucre, 4 pommes.

Dans un saladier, malaxer la farine, le beurre coupé en morceaux
et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.
Eplucher les pommes et les couper en morceaux.
Beurrer un plat à gratin et disposer les pommes.
Recouvrir de pâte en l'émiettant.
Faire cuire au four pendant 30 mn à 210° (th.7).
Servir chaud ou tiède dans le plat de cuisson.



FR
85.019.01
CE



04 12 10
06 21 5 268

A consommer de préférence
avant le : voir ci-dessus

A conserver entre +2°C et +6°C

Teneur 2%*



3 354599 731003



Beurre demi-sel

Ingédients : beurre, cristaux de sel marin 2%, sel 1% maxi (sel ajouté 3% maxi)
80% de mat. gr. minimum.

Poids net : 250g

Eurial Poitouaine - Grand Fermage
service consommateurs - B.P. 42738 - 44327 NANTES Cedex 3
service.consommateurs@grand-fermage.com Tél: 0810 561 844 (prix d'un appel local)

COOKIES AUX NOIX ET CHOCOLAT

Ingédients (4 personnes) :

1 œuf, 100 g de sucre, 180 g de chocolat pâtissier,
125 g de beurre aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier.
125 g de farine, 1/2 cuillère à café de levure, 100 g de noix décortiquées.

Mélanger le sucre, la farine, l'œuf entier, la levure
et le beurre ramolli : pétrir une pâte souple.

Ajouter ensuite le chocolat fondu et les noix.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, répartir
des petits tas de la préparation.

Faire cuire au four pendant 15 mn à 180°C (th.6).



FR
85.019.01
CE





TARTE TATIN AUX POMMES

Ingrédients (pour 6 personnes) :

8 pommes, 125 g de farine, 200 g de beurre aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier,
125 g de sucre, 1 jaune d'oeuf, un peu de cannelle en poudre.



Préparation : pour la pâte, mélanger la farine avec une cuillère à soupe de sucre.
Rajouter 75g de beurre ramolli puis le jaune d'oeuf et 1 cuillère d'eau froide.

Bien pétrir la pâte.

Peler et couper les pommes en gros quartiers.

Beurrer un moule rond à bords hauts et saupoudrer toute la surface de sucre en poudre.

Disposer les pommes et arroser avec le reste de beurre fondu.

Saupoudrer à nouveau de sucre.

Faire cuire au four à 150°C (thermostat 5) environ 30 min.

Sortir ensuite le plat du four et recouvrir de la pâte en appuyant bien sur les bords.

Piquer la pâte avec une fourchette et remettre au four 30 min.

Déguster tiède!



09 11 12

13:04 5 243

Teneur 2%

Noirmoutier
de
Sel de Mer
aux cristaux de
Grand Fermage

3 354599 731003



23 12 10

22:49 9:107

A consommer de préférence
avant le : voir ci-dessus

A conserver entre +2°C et +6°C

**Grand
Fermage**

Beurre demi-sel

Ingédients : beurre, cristaux
de sel marin 2%, sel 1% maxi
(sel ajouté 3% maxi)
80% de mat. gr. minimum.

Poids net : 250g

Eurial Poitouaine - Grand Fermage
service consommateurs - B.P. 42738 - 44327 NANTES Cedex 3
service.consommateurs@grand-fermage.com Tél: 0810 561 844 (prix d'un appel local)

CAKE AU MIEL ET AUX NOIX

Ingédients (6 personnes) :

100 g de beurre aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier.
100 g de sucre semoule, 3 œufs, 160 g de farine, 1 sachet de levure,
3 cuillères à soupe de miel liquide, 150 g de noix concassées.

Battre le sucre avec le beurre fondu.
Incorporer le miel, la farine, la levure puis les œufs.
Ajouter les noix concassées.

Verser le mélange dans un moule à cake beurré et fariné.
Faire cuire au four pendant 45 mn à 180°C (th.6).



FR
85.019.01
CE

**Grand
Fermage**