



Saveurs de nos terres

EXPLOITATION AGRICOLE BIOLOGIQUE

#FIERD'ETRE PRODUCTEUR



Agriculteurs biologiques diversifiés dans la culture des légumes secs et la transformation en farines et semoule. Nos produits sont nettoyés, transformés et conditionnés à la ferme. Nous commercialisons tous nos produits en circuit court.

Saveurs de nos terres

Marie et Olivier
BLANCHARD

8 rue des Acacias
28170 SERAZEREUX



Contacts

☎ 07 71 01 93 76

✉ saveursdnt@gmail.com

Horaires d'ouverture

À la ferme, prendre rendez-vous par téléphone.



Centre-Val de Loire
VRAI PAR NATURE

ÉDITION 2022

Découvrez nos adhérents et leurs produits :

 www.cducentre.com



Innovation et développement des entreprises



Saveurs de nos terres


Saveurs de Nos Terres
Respect de la Nature

NOS PRODUITS



Lentille Beluga

Lentille très raffinée qui s'accommode très bien froide en salade ou chaude en accompagnement de poisson, foie gras... Cuisson : 15 mn



Quinoa blanc

Idéale dans les verrines, salade ou façon risotto avec des légumes de votre choix émincés avec un bouillon de légumes.
Cuisson : 15 mn



Boulghour

Blé dur concassé non précuit. Texture fondante et croquante. A manger froid en salade ou chaud en remplacement du riz. Cuisson : 30 mn dans l'eau bouillante salée.



Haricot noir

Haricot très fin qui cuit en 1 heure en cocotte après trempage. Facile à digérer, il reste noir après cuisson. A manger chaud ou froid.



OÙ NOUS RETROUVER

Marché(s)

Marchés Pari Fermier,
consultez les dates
sur le site web
<https://parifermier.com/>

Magasins spécialisés

Nous contacter pour connaître
la liste des magasins



Retrouvez l'intégralité de nos produits
sur www.cducentre.com

