



La Nature pour de bon !



INFORMATION PRESSE OCTOBRE 2016

## NOUVEAU BEURRE DE BARATTE AUX ALGUES DE BRETAGNE BIO

[www.grandeurnature-bio.fr](http://www.grandeurnature-bio.fr)

Clin d'œil au «Pays des Abers», berceau du spécialiste BIO, GRANDEUR NATURE®\* dévoile son nouveau BEURRE DE BARATTE AUX ALGUES DE BRETAGNE BIO. Certifiée **Agriculture Biologique (AB)** et **riche en oligo-éléments**, cette recette au goût exclusif marie **l'authenticité du beurre de baratte** aux **notes iodées et salées** de trois algues cultivées sur le littoral nord breton :

- le parfum de la nori, l'algue la plus consommée dans le monde,
- le goût corsé de la dulse,
- la fraîcheur de la laitue de mer.

Originale, sa robe jaune est ainsi relevée de touches rouges, vertes et roses violacées. **Pour cuisiner ou tartiner, ce beurre marin végétal allie le goût de noisette et des algues.** Spaghettis aux palourdes, œuf mouillette et sa tartine de beurre, croque-poulet, sauce hollandaise ou encore plateau de fruits de mer... Sa préparation originale apporte **une nouvelle dimension aux plats du quotidien**, permet d'**agrémenter des mets festifs** et de **créer des recettes variées**. Son **format astucieux «découverte» en 125 g** est synonyme de praticité.



**AUTHENTICITÉ DU BEURRE DE BARATTE** Ce BEURRE DE BARATTE AUX ALGUES DE BRETAGNE est élaboré à partir de la **technique traditionnelle du barattage**. Passionnés, les maîtres beurriers sentent, goûtent, anticipent et apprécient la phase ultime où le beurre atteint son apogée et révèle une douceur de noisette. Le barattage permet d'obtenir un beurre de qualité supérieure. Il consiste à séparer les particules de matières grasses contenues dans la crème de lait, du «petit lait». Extraits de la baratte, les grains de beurre sont ensuite lavés et transformés en une pâte homogène. Les algues et le sel y sont alors ajoutés.

<b>Conditionnement</b>	125 g
<b>Prix de vente moyen conseillé</b>	2,85 € TTC
<b>Commercialisation</b>	Novembre 2016
<b>Circuits de distribution</b>	Commerces et grossistes spécialisés BIO

\* Marque de la LAITERIE LE GALL, spécialisée dans la fabrication de produits biologiques (ultra-frais, crèmes fraîches, beurres, lait UHT, potages et baby food).

Laiterie LE GALL - Chemin de Kergall - 29556 QUIMPER Cedex 9 - Tél. 02 98 64 72 10

**VISUEL ET ÉCHANTILLON DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE AU SERVICE DE PRESSE :**

**CABINET VERLEY** - Contacts : DJAMÉLA BOUABDALLAH et ÉMILIE SAINT-PIERRE  
Tél. : 01 47 60 22 62 - [djamela@cabinet-verley.com](mailto:djamela@cabinet-verley.com) - [emilie@cabinet-verley.com](mailto:emilie@cabinet-verley.com) - [www.cabinet-verley.com](http://www.cabinet-verley.com)