

Pour célébrer son 40^{ème} anniversaire, la Maison Gaborit vous fait découvrir chaque mois un produit phare, une recette et ainsi que les savoir-faire d'une équipe de passionnés.

ZOOM SUR LE YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER

LAIT FRAIS DE VACHE JERSIAISE

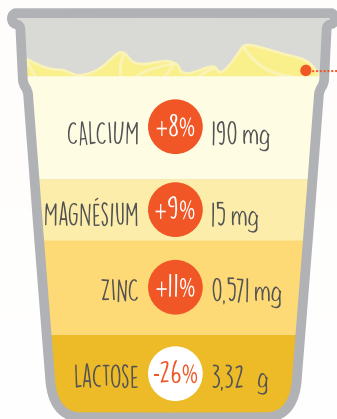
DEPUIS 1979



Un emballage renouvelé

LA TERRE LIBÈRE SES SAVEURS

FABRICATION TRADITIONNELLE
 LAIT NON HOMOGENÉISÉ
 SANS POUVRE DE LAIT



CRÈME DU LAIT
 (MATIÈRE GRASSE)

Cette année, nous fêtons nos 40 ans et nous voulons partager avec vous notre engagement pour l'agriculture biologique et le plaisir de manger bon, sain et responsable.

Pour vous parler de nos valeurs, nous renouvelons les emballages de notre gamme historique : les yaourts nature.

L'essentiel est dit dans la simplicité : notre histoire, nos valeurs, la fabrication traditionnelle ainsi que les bénéfices nutritionnels de nos yaourts.

Valeurs moyennes du yaourt au lait entier
 125g par rapport aux yaourts du marché



BOULETTES DE LABNEH x 4

500g de Yaourt nature entier de vache - ¼ de grenade - 3 c. à soupe de pistaches - 2 c. à soupe de graines toastées de sésame blond - 1 petit bouquet de persil - facultatif : huile d'olive



Choisir un grand bocal bien haut et bien propre puis placer un linge à l'intérieur en le laissant largement dépasser sur les côtés. Batre le yaourt nature entier dans un bol avec ½ c. à café de sel puis verser au centre du linge.

Nouer les extrémités du linge en un baluchon. Suspendre le baluchon en haut du bocal à l'aide d'une cuillère ou d'une baguette en bois pour qu'il ne touche pas le fond. Placer au réfrigérateur pendant 48h. Vous pourrez réutiliser le petit lait qui s'écoule pour faire une pâte à crêpes.



Dénouer le linge où se trouve la boule de labneh. On peut l'utiliser sans attendre, nappée d'huile d'olive, ou bien la diviser en petites boulettes.

Pour ce faire, prélever les arilles de la grenade, concasser les pistaches et hacher le persil. Diviser le fromage en dix parts. Rouler ces portions en boulettes puis passer dans la grenade, les pistaches ou le persil et disposer sur une assiette. Servir à l'apéritif ou avec une belle salade composée.

Plus de recettes sur www.bernardgaborit.fr

Nouveaux emballages - Un large choix de yaourts nature bons et sains pour tous.

