



LA VIE À LA FERME

Décembre 2019



40 ANS : 2019 - Une année d'anniversaire exceptionnelle - Merci !

Merci à tous pour cette belle année d'anniversaire, vous étiez plus de 4000 visiteurs en juin pour notre Ferme Ouverte et nous avons eu de supers retours pour notre nouveauté, le Crémeux d'Anjou. Vous étiez également plus de 1000 à avoir participé à l'offre de plateaux de fromages et vous êtes toujours plus nombreux à nous suivre sur notre page Facebook ! Merci !

Nous vous offrons la possibilité de gagner votre fromage à raclette jusqu'au 28 décembre !



JEU-CONCOURS EN LIGNE
www.bernardgaborit.fr



GAGNEZ VOTRE FROMAGE À RACLETTE !



Meilleur produit bio de l'année !

L'année des 40 ans se termine en beauté ! Notre **Yaourt nature entier** est élu meilleur produit bio de l'année !





5 CONSEILS POUR VOTRE PLATEAU DE FROMAGES

La quantité

60 à 80g de fromage
au total par personne.

Comment couper son fromage ?

Invitez vos convives à le
découper de façon à réunir
le cœur et la croûte.



Une heure

Sortez les fromages
de votre réfrigérateur
au moins une heure
avant votre repas.



Fromages et fruits

Vous pouvez également réaliser des accords
fromages/fruits ou fromages/confitures :
les tomates avec des pommes ou de la confiture
de griotte, le Bleu avec des pruneaux, les Fleurs
se marient parfaitement avec des poires.



Le plateau

Pour votre plateau
de fromages, privilégiez
le bois ou l'ardoise.



LES ACCORDS VINS ET FROMAGES



**Bleu
de chèvre**

Saumur pétillant,
Crémant de Loire



Les Fleurs

Muscadet,
Vouvray, Sancerre



**Les
tommes**

Anjou Rouge,
Saumur-Champigny

