

La transformation comment ça marche ?



Lait fermier de votre ferme



Fruits bien mûrs de votre ferme

Sucre + stab naturel ou bio



Parfums naturels

Cuisson 85°C

Mixer

Tamis pour purée de fruits

Refroidissement -8°C à -12°C

Pasteurisation par choc thermique / pas de manipulation humaine



Pôts de glace



Crèmes dessert



Bacs de glace



Flans Fermiers



Soupe de légumes frais



Confitures



Esquimaux



Bûches de Noël