



BOISSONS
VEGETALES
FERMIERES
BIOLOGIQUES
ET LOCALES

GÂTEAU DE SEMOULE

Au thé aux épices Tchai

INGRÉDIENTS :

50c L de Boisson Orge

100gr de sucre
150gr de semoule fine
3 oeufs
20gr de beurre
Un sachet de thé tchai

- . Faire bouillir la **Boisson Orge**, avec le sachet de thé.
À ébullition, verser le sucre et la semoule doucement et faire cuire 10 min.
- . Ajouter les oeufs un à un à la semoule en fouettant rapidement, puis le beurre.
- . Verser dans un moule au préalablement beurré et fariné, cuire au four 30 min à 220°C.
- Servir froid, ou tiède avec un peu de glace à la vanille ou à la noix de coco. Un régal !

FERME DE LA BARTHE

1450 Chemin du Morou - 31430 Le Fousseret
www.fermedelabarthe.fr

NOS BOISSONS VEGETALES SONT:



FERMIERES

Les grains sont cultivés avec passion,
les boissons sont confectionnées avec amour

Les boissons sont réalisées intégralement à la ferme, du semis des graines jusqu'à l'embouteillage, en passant par le soin des cultures et la préparation des boissons ; de manière artisanale et avec attention.

SAINES ET DELICIEUSES

• Bio, 100% naturel & sans conservateur.

Les grains que nous utilisons sont issus d'une sélection naturelle qui se fait d'année en année dans nos champs, c'est ce qui donne un gout authentique à nos boissons.

De l'eau et du grain,
et puis c'est tout!



LOCALES

Situé au Fousseret,

La ferme est au cœur de la Haute-Garonne, les boissons ont fait moins de 100km pour arriver jusqu'ici.

RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT

Agroécologie et Zéro déchet

À la ferme, nous avons à cœur de travailler dans le respect des écosystèmes qui la constituent. Obtenir un système agricole écologiquement équilibré est notre objectif!

Les déchets générés par la production des boissons sont recyclés ou réutilisés à d'autres fins, et les bouteilles sont consignées.

FERME DE LA BARTHE

1450 Chemin du Morou - 31430 Le Fousseret
www.fermedelabarthe.fr