



BOISSONS  
VEGETALES  
FERMIERES  
BIOLOGIQUES  
ET LOCALES

## SOUPE BUTTERNUT

*un basique*

### INGRÉDIENTS :

**1 L de Boisson Orge**

3 Oignons

1 kg de Butternut

Huile d'olive

Sel

- . Couper les oignons en morceaux,  
Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive.
- . Ajouter la courge Butternut en cube et cuire jusqu'à ce que les cubes de butternut s'attendrissent un peu.
- . Ajouter la **Boisson Orge** et cuire 10 minutes.
- . Ajouter le sel Mixer
- . Assaisonner à votre goût, sel au piment d'Espelette ou sel aux herbes.
- . Ajouter des graines de courge «on ze top», des oignons grillés ou bien des herbes fraîches ciselées.

FERME DE LA BARTHE

1450 Chemin du Morou - 31430 Le Fousseret

[www.fermedelabarthe.fr](http://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](http://www.fermedelabarthe.fr)