



BECHAMEL

Vé-gé-ta-le!

INGRÉDIENTS :

50cL de Boisson Soja

3 cuillères à soupe de farine
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel, poivre, noix de muscade

-
- . Dans une petite casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen.
 - . Ajouter la farine en remuant énergiquement avec un fouet. Bien mélanger avec un fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène sans grumeaux. Le mélange va déjà commencer à s'épaissir.
 - . Verser petit à petit la **Boisson Soja** et mélanger. Continuer à mélanger à feu doux avec un fouet jusqu'à ce que la sauce s'épaississe.
 - . Ajouter sel, poivre et noix de muscade.
 - . Laisser cuire encore quelques minutes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Et voilà !

FERME DE LA BARTHE

1450 Chemin du Morou - 31430 Le Fousseret
www.fermedelabarthefr

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 goût 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