

La Binée Paysanne

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Commerce équitable de proximité

Infos produits :

Pain

Claire Yobé ne fait pas de pains cette semaine.

Les œuf

Jean marc Pinochet a renouvelé une partie de ses poules pondeuses. Les jeunes arrivées, qui débutent dans la ponte, nous font des œufs un peu plus petits que leurs aînées.

C'est pourquoi vous pouvez tomber, pour le moment, sur des œufs plus petits dans certaines boîtes.

Pommes de terre

Michel Méheust sort ses **pommes de terre nouvelles**, variété sirtéma.

Fruits rouges

Des **fraises**, des **framboises** et du **cassis** sont actuellement disponibles en barquettes de 125 gr.

Nouveaux produits

Le petit rond frais de l'été !

La chèvreserie de Fréhel, et son optimisme forcené nous propose d'accueillir l'été dans notre assiette, à défaut d'en profiter sur la plage...

Il s'agit d'une variante sur le thème petit rond frais, mais celui-ci est parsemé de tomate, oignon et de pavot !

Changez de vinaigrette ! Heu, pardon ! Changez de cidraigrette !

La cidrerie de la baie crée 2 nouveaux Cidre-aigre : **à la fleur de sureau** et **au Romarin**.

Pour le premier, c'est une macération de **fleurs de sureau** dans le cidre-aigre pendant quelques jours avant filtration puis embouteillage.

Il fait bon ménage avec l'huile de colza de noix ou de noisette mais peut aussi s'utiliser pour le déglacage de viandes comme le magret de canard ou le porc... voir sur une huître ou des fraises légèrement écrasées à la fourchette. Faites des essais c'est chacun ses goûts !

Pour le **Romarin**, une belle branche est ajoutée lors de l'embouteillage du cidre-aigre qui vous sera proposé 1 mois plus tard... un petit goût du sud !

Une fois ouverte, il peut se développer « une mère », ce sont les bactéries acétiques qui reprennent du service, car avec l'arrivée de l'oxygène elles se multiplient à nouveau. Il suffit de filtrer le cidre aigre. La présence de ces bactéries est très bonne pour notre 2ème cerveau : L'intestin !

Corinne et Jean Marc
Bonne dégustation

Le bleu de quinrouet

Il est comme le soleil, celui-là... pas toujours au rendez-vous.

Après seulement deux semaines de disponibilité les tommes suffisamment affinées sont épuisées...victime de son succès. Du coup, nous devons faire un break.

Cela va inciter le Gaec à en faire plus... mais il faudra attendre 2 ou 3 semaines que les tommes en cours soient affinées à point pour pouvoir être proposées à nouveau.

Nous vous remercions d'avoir été aussi curieux de ce nouveau produit.

Michel Méheust propose des **petites bottes de foin** à deux euros l'unité.

Elles sont à retirer sur sa ferme

mais une livraison est possible selon les quantités.

Michel propose aussi des **roundballer de 1,20 m** de diamètre.

Contactez directement Michel au 06 99 24 08 30.