

## Fêtes de fin d'année

**Irrésistible !**

### **La nouvelle Bûche Glacée Mangue Passion « Invitation à la Ferme » : bio, fermière, locale... et exotique !**



Cette nouvelle Bûche Glacée\* est une invitation au voyage mais aussi à retrouver le goût originel du fruit dans toute sa splendeur, à en savourer la fraîcheur et la légèreté après un repas de fête.

*\*Remplace la Bûche Glacée framboise / citron*

#### **Pourquoi succomber (sans culpabilité) à la gourmandise ?**

**Parce que, fidèle au cahier des charges** du réseau de fermiers bio « Invitation à la Ferme », cette Bûche Glacée est bio, sans colorant ni arôme, peu foisonnée, **fabriquée à la ferme selon un savoir-faire artisanal et vendue en local**, à moins de 80 kms alentours.

**Parce qu'elle est Plein fruit** (plus de 50% de fruit). La mangue et la passion s'y révèlent pleinement en sorbet, la touche acidulée de la passion rehaussant la

douceur de la mangue. Le cœur de fraise vient parfaire ce délicieux dessert, comme une jolie surprise.

Le sucre de canne, équitable, est contrôlé pour déculpabiliser la gourmandise et laisser les arômes s'épanouir.

**Parce que, lancées en 2020 avec succès, nos Bûches Glacées** incarnent les valeurs fondatrices de notre réseau « Invitation à la Ferme » : **le sain, l'authentique et le bon, dans le plus grand respect des animaux, de l'environnement et de l'éleveur.**

Sans oublier la passion, notre moteur, qui nous lie et nous booste au quotidien dans **les 44 fermes** de notre réseau de fermiers indépendants.

#### **Des recettes goûteuses, élaborées avec le Chef Jean-Jacques Borne**

**Depuis le lancement de nos glaces**, Jean-Jacques Borne, MOF (Meilleur Ouvrier de France), nous accompagne dans la mise au point de nos recettes.

Les valeurs de ce Chef, créateur de l'Institut de l'Excellence Culinaire, sont totalement rattachées avec les nôtres : il a toujours associé, dans ses créations, la santé à la gourmandise tout en mettant en avant les produits du terroir et un certain savoir-vivre à la française.



## Une gamme 100% bio, 100% naturelle, 100% plaisir

Craquez pour nos yaourts, nos crèmes dessert, nos fromages, nos glaces bio... et nos Bûches Glacées !

LES CREMES GLACEES	<b>Bûche Vanille Bourbon éclats de chocolat</b> Cœur Chocolat de République Dominicaine	600 g 8/9 parts	<b>12,99 € TTC</b>
	<b>Bûche Vanille Bourbon</b> Cœur Caramel beurre salé	565 g 8/9 parts	<b>12,99 € TTC</b>
LES SORBETS	<b>Bûche Mangue Passion</b> Cœur Fraise "Plein fruit"	489g 7/8 parts	<b>12,99 € TTC</b>

## En direct des Fermes Ker Brégère (35) et Cœur de Vendée (85)

La Ferme Ker Brégère, à Maxent, au sud de Rennes est la 1<sup>ère</sup> à se lancer, en 2020, dans l'aventure de la glace. Elle est rejointe par la Ferme Cœur de Vendée.

Comme vous pourrez le constater, nous jouons la totale transparence en affichant sur nos packs notre portrait, celui de notre animal et l'adresse de notre ferme. Vous saurez ainsi d'où vient le produit que vous dégustez ! Sans chichi, ni blabla, à notre image.

### **NOUVEAU !**

#### **Bûche Mangue Passion cœur fraise Plein Fruit**

**« Invitation à la Ferme »**

489 g, 7 à 8 parts

**Prix public constaté : 12,99 € TTC la Bûche**

**En vente à partir du 15 Novembre 2022**

*Comme les glaces, les yaourts, crèmes dessert et fromages Invitation à la Ferme, les Bûches Glacées sont vendues en local et en circuit court sous la marque « Invitation à la Ferme » : en GMS, boutiques bio, AMAP, magasins de producteurs et vente à la Ferme. On les trouve aussi en restauration collective.*

**[www.invitationalafirme.fr](http://www.invitationalafirme.fr)**

**Facebook@invitationalafirme**

