



## SAVEUR SALÉE, VICTOIRE DORÉE

Le beurre demi-sel traditionnel Nature de Breton remporte la médaille d'Or au Salon International de l'Agriculture 2024

Le beurre demi-sel Nature de Breton décroche la médaille d'Or au Concours Général Agricole 2024 dans la catégorie produits laitiers. Une victoire méritée qui ravit les défenseurs bretons du sacro-saint demi-sel. Cette médaille d'Or vient s'ajouter à celle remportée en 2023 sur le beurre doux. L'honneur est sauf !!

Au-delà de la récompense, cette distinction honore l'ensemble des acteurs impliqués dans le processus de fabrication. Elle témoigne de l'excellence du savoir-faire de tous les beurriers, salariés de la beurrerie de Quimper et de la qualité du lait collecté chez les éleveurs bretons de la coopérative.



Couleur homogène, odeur et goût très équilibrés, texture en bouche parfaite.  
Appréciation des jurés du CGA

Le beurre Nature de Breton demi-sel vient d'un procédé de fabrication durant lequel les crèmes sont sélectionnées puis fraîchement battues au sein de la beurrerie de Quimper pour produire ce beurre savoureux.

Cette fabrication, exclusivement à partir de crèmes, n'implique aucune congélation ou autre transformation.

**Prix de vente conseillé : 2,79€\*.**

### À propos de NATURE DE BRETON

Créée en 1976, la beurrerie Nature de Breton est située à Quimper en Bretagne. Spécialisée dans le beurre, on y fabrique notamment des beurres traditionnels au battage de crèmes bretonnes fraîchement collectées.

Nature de Breton c'est aussi des ÉLEVEUSES ET ÉLEVEURS installés en Bretagne, spécialisés dans l'élevage laitier et passionnés par leur métier. En tant que membre de la coopérative SODIAAL, Nature de Breton s'inscrit dans une démarche visant à soutenir ses produits mais aussi ses éleveurs et ses producteurs.

Pour plus d'informations : <https://nature-de-breton.fr/notre-beurre/>

\*Le distributeur est libre de fixer le prix de revente des produits qu'il distribue