

NOS MATIÈRES PREMIÈRES POUR CETTE GAMME

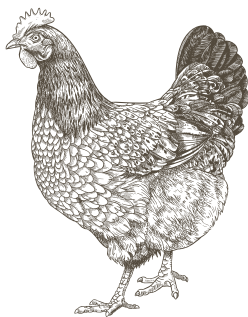
CÉRÉALES ET FARINE



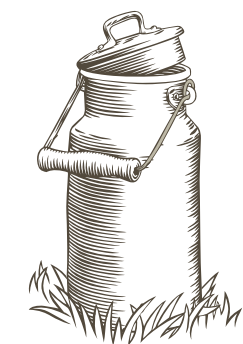
Afin de privilégier les circuits courts, nous nous approvisionnons en farine exclusivement auprès de notre meunier local: la minoterie Degrange, installée en Savoie depuis 1704. La passion et l'exigence de ses équipes permettent à ce moulin indépendant et familial de nous fournir une farine de qualité. Ensemble, nous avons sélectionné pour cette gamme **des céréales cultivées en Rhône-Alpes dans des exploitation certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale).**

ŒUFS

Les œufs proviennent **d'élevages en plein air de Rhône-Alpes, attentifs au bien-être des volailles**, qui déambulent librement et profitent de perchoirs, de zones de grattage et de nombreux nids pour pondre chaque jour des œufs de qualité. Elles mangent à leur gré un aliment composé d'au moins 65 % de céréales et légumineuses issues de la région Rhône-Alpes.



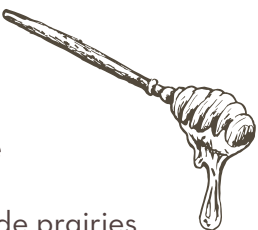
PRODUITS LAITIERS



Nos produits laitiers (lait, beurre, crème, fromages...) sont directement livrés par des laiteries en Pays de Savoie, territoire riche et gourmand. Femmes et hommes de conviction, les éleveurs garantissent une qualité de lait exceptionnelle grâce à la pratique **d'une agriculture saine et raisonnée.**

MIEL

Le miel de fleurs labellisé PrioriTERRE est produit grâce à un partenariat entre agriculteurs et apiculteurs. Les ruches sont implantées à proximité de prairies fleuries permettant une agriculture régénérative et assurant une nourriture suffisante aux pollinisateurs. Cette démarche **favorise la biodiversité**, et garantit une **juste rémunération** des apicultrices et apiculteurs.



Nous agissons en faveur d'une agriculture éthique, locale et respectueuse de l'environnement.

La démarche PrioriTERRE fédère des agriculteurs, des familles d'éleveurs et des acteurs de l'agroalimentaire, engagés chacun à leur niveau dans la transformation du modèle agricole, la protection de la biodiversité et la santé. Les produits porteurs du logo respectent un cahier des charges strict et précis, certifié et contrôlé par un organisme indépendant.



www.priori-terre.fr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Désignation	Code	Poids surgelé	Poids cuit indicatif	Unités par carton	Cartons par palette	Type
LES MONTAGNARDS						
LE TORDU DU MONTAGNARD	1/3/375/00	310 g	300 g	37	20	Précuit
LE P'TIT MONTAGNARD	1/3/374/00	310 g	300 g	35	20	Précuit
LE PAVÉ DU MONTAGNARD	1/3/373/00	410 g	400 g	30	20	Précuit
LA BOULE DU MONTAGNARD	1/3/376/00	510 g	500 g	18	20	Précuit
LA COURONNE DU MONTAGNARD	1/3/377/00	510 g	500 g	15	20	Précuit
LES GOURMANDS						
LE MONTAGNARD AUX NOIX DU DAUPHINÉ	1/3/378/00	310 g	300 g	35	20	Précuit
LE MONTAGNARD AU BEAUFORT AOP	1/3/379/00	310 g	300 g	35	20	Précuit
LE TORDU AUX LARDONS & BEAUFORT AOP	1/3/380/00	810 g	800 g	37	20	Précuit
LES DÉLICES SUCRÉS						
SAINT-GENIX	2/8/095/00	500 g	500 g	6	52	Cuit
GÂTEAU DE SAVOIE	2/8/096/00	380 g	380 g	6	52	Cuit
CROIX DE SAVOIE NATURE	2/5/018/00	130 g	100 g	26	96	Pré-poussé
CROIX DE SAVOIE PÉPITES DE CHOCOLAT	2/5/020/00	130 g	100 g	26	96	Pré-poussé
CROIX DE SAVOIE PRALINE	2/5/019/00	130 g	100 g	26	96	Pré-poussé
CROIX DE SAVOIE MYRTILLE	2/5/021/00	120 g	100 g	26	96	Pré-poussé
TARTE BRESSANE	2/3/122/00	410 g	400 g	12	54	Précuit
TARTE LYONNAISE	2/3/134/00	410 g	400 g	12	54	Précuit

Conservation à -20°C - Mise en œuvre : voir fiches techniques

Pour tout renseignement, contacter notre service commercial :
04 50 57 57 27
commercial@gerbesavoyarde.com

www.gerbesavoyarde.com



FAÇONNONS ENSEMBLE VOTRE DIFFÉRENCE
3 allée des Morilles, Meythet 74960 ANNECY - FRANCE



LES TRÉSORS DE
RHÔNE-ALPES

Blé et seigle cultivés en Rhône-Alpes, issus d'exploitations certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale), Noix du Dauphiné, Beaufort AOP de Savoie, œufs plein air... Ces produits sont élaborés à partir d'une sélection d'ingrédients de qualité pour des produits savoureux, fabriqués localement.

Document non contractuels - Crédits photos : Studio Sémaphore - Gerbe Savoyarde - SIREN 325604602 - SEPTEMBRE 2021

LES MONTAGNARDS

Notre gamme de pains de Rhône-Alpes a été élaborée à partir d'un levain de seigle très doux, démarré au miel de fleurs labellisé PrioriTERRE. La mie crème à la saveur douce et subtile est contrebalancée par une belle croûte noisette, pour des pains sans acidité qui conviennent à toute la famille et offrent une bonne conservation.



LE TORDU DU MONTAGNARD

Une baguette torsadée qui met les papilles en appétit avec sa croûte légèrement farinée. Pour des repas du quotidien savoureux et gourmands.



LE P'TIT MONTAGNARD

Un pavé à la croûte craquante qui accompagnera idéalement les fromages régionaux.



LE PAVÉ DU MONTAGNARD

Format généreux, mie légère et agréable, croûte craquante : c'est le pain des buffets et du petit-déjeuner par excellence.



LA BOULE MONTAGNARDE

Une boule rustique, simple et authentique, idéale pour le petit déjeuner ou pour un repas convivial.



LA COURONNE DU MONTAGNARD

Façonée manuellement par nos boulangers, pratique à transporter, la couronne était à l'époque choisie pour être suspendue. Elle reste très appréciée pour sa forme élégante et festive.

LES GOURMANDS



LE TORDU AUX LARDONS & BEAUFORT AOP

Une baguette gourmande torsadée, parfaite pour égayer un buffet, en apéritif ou pour accompagner une salade composée.



LE MONTAGNARD AUX NOIX DU DAUPHINÉ

Généreusement garni de noix du Dauphiné, ce pavé aux belles tranches accompagnera avantageusement tous les fromages.



LE MONTAGNARD AU BEAUFORT AOP

Ce pavé typiquement savoyard aux dés de Beaufort AOP en fait un pain idéal pour les apéritifs ou les buffets gourmands.



TRAVAILLER EN LOCAL C'EST PLUS

RESPONSABLE

Notre gamme de pains éco-conçue est élaborée en Rhône-Alpes à partir d'une sélection d'ingrédients locaux respectueux des hommes et du territoire.

Nos recettes respectent les fondamentaux de la boulangerie : incorporation de levain, pétrissage lent, fermentation longue de la pâte, lamage manuel, cuisson sur sole de pierre.

DÉLICES SUCRÉS

Fabriqués à Annecy

Retrouvez nos brioches et viennoiseries régionales, traditionnelles ou revisitées



SAINT-GENIX

Généreusement garnie de pralines roses entières, cette brioche pur beurre est une spécialité de notre région.



GÂTEAU DE SAVOIE

Ce gâteau aérien aux zestes d'agrumes se déguste à toute heure, pour accompagner un thé, une crème anglaise ou une mousse au chocolat !



CROIX DE SAVOIE*

Viennoiserie de notre région revisitée, nous allions le plaisir d'une pâte levée feuilletée pur beurre au fondant de la crème pâtissière. Pour encore plus de gourmandise, elle existe aussi aux chunks de chocolat, aux éclats de praline ou à la myrtille.



TARTE BRESSANE

Onctueux mélange de beurre, crème fraîche et sucre sur une brioche moelleuse.



TARTE LYONNAISE

Onctueux mélange de beurre, crème fraîche et éclats de pralines roses sur une brioche moelleuse.

*Produits à base de farine française, non labellisés PrioriTERRE