

La Gamme de Biscuits sans gluten

Les Délices du Palet

Nous confectionnons nos biscuits dans notre biscuiterie artisanale. Ils sont majoritaires en farine de châtaignes et garantis sans gluten. Ils comprennent 10% de fruits, fraîchement moulus, ou des confits d'orange / de citron.



*Ingrédients : Farine de châtaignes de notre ferme, farine de riz (origine Italie), sucre blond, poudre à lever sans phosphate, sel.
Poids net : 150 g*

La farine de châtaignes Lou Palet

Elle est fraîche de l'année et constitue l'ingrédient majoritaire de tous nos produits. Elle est issue d'une variété locale et traditionnelle de châtaignes : l'Afacione. Elle est récoltée sur filets, triée et calibrée puis portée au moulin pour être séchée au four à plaquettes de bois pendant 8 jours. Puis, on effectue un tri minutieux pour ne garder que les fruits sains, ce qui garantit la pureté et la qualité de notre produit. Les châtaignons sont moulus sur une meule de pierre, ce qui permet d'obtenir une granulométrie intéressante pour une large gamme d'usages en pâtisserie et autres préparations salées (tartes, blinis, pains...).

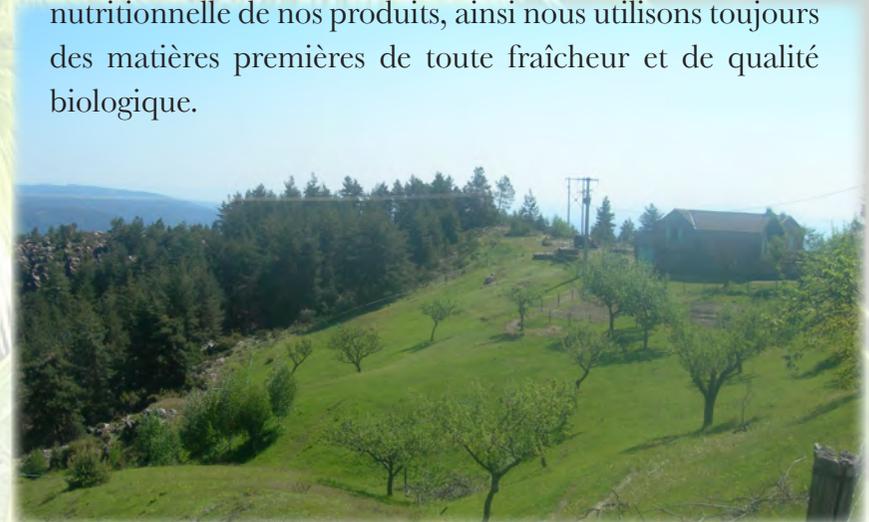
Valeurs nutritionnelles : Avec 180 Kcal pour 100 g, la châtaigne est deux fois plus calorique que la pomme de terre sans toutefois être dommageable pour la ligne grâce à sa richesse en fibres. C'est un fruit énergétique, idéal pour les régimes sains et allégés. La châtaigne contient des acides gras insaturés qui sont bons pour la santé et luttent notamment contre le mauvais cholestérol. Elle apporte du potassium et du fer nécessaires au bon fonctionnement musculaire, ainsi que des vitamines B. Enfin, c'est un fruit alcalin qui assurera un bon équilibre acido-basique de votre organisme. La farine de châtaignes est parfaite pour les personnes intolérantes ou allergiques au gluten.



LOU PALET

Présentation et Philosophie de la Ferme Lou Palet

Lou Palet est une ferme biologique située dans les Hautes Cévennes gardoises, dans une commune rurale à 800 mètres d'altitude. C'est un site remarquable par la beauté et la pureté de son milieu. Nous produisons des variétés anciennes de châtaignes. Nous travaillons en famille, de manière traditionnelle et artisanale, dans le plus strict respect de la nature. Nous mettons tout en œuvre pour offrir à nos clients la meilleure qualité et le meilleur service possibles. Nous confectionnons nous-mêmes nos différents produits dans notre atelier de transformation à la ferme. Nous sommes sensibles à la valeur diététique et nutritionnelle de nos produits, ainsi nous utilisons toujours des matières premières de toute fraîcheur et de qualité biologique.



LOU PALET

Jean-Pierre et Magali AMISSANO
Ferme Lou Palet 30450 Malons et Elze
09 87 88 55 02 - 06 27 47 20 53 jp.amissano@nordnet.fr

La Gamme de Préparations prêtes à l'emploi SANS GLUTEN de la Ferme Lou Palet

Nous avons mis au point trois préparations inédites afin de faire découvrir la saveur douce et fruitée et l'authenticité de notre farine de châtaignes. Ces recettes raviront les papilles des petits et des grands.



Préparation pour crêpes

Verser le contenu du sachet dans un saladier, mélanger, ajouter deux gros œufs, 1 cuillère à café de miel ou de sirop d'agave et 1 cuillère à café d'huile de pépins de raisins ou de tournesol. Délayer peu à peu avec 60 cl de lait d'amande ou de vache. Si possible, laisser reposer 30 minutes. Faire cuire à feu vif.

Ingrédients : Farine de châtaignes de notre ferme, farine de riz (origine Italie), gomme arabique, sel.

Poids net : 260 g

Permet de réaliser 10 à 12 crêpes.



Préparation pour cake

Verser le contenu du sachet dans un saladier, mélanger, ajouter trois œufs, 80 g de beurre fondu ou d'huile (coco, pépins de raisins, tournesol). Bien mélanger. Ajouter éventuellement quelques noix entières et des raisins secs. Cuire 30 minutes à four chaud (th. 6) dans un petit moule à cake ou des caissettes en papier préalablement beurrés.

Ingrédients : Farine de châtaignes de notre ferme, farine de riz (origine Italie), sucre blond , poudre à lever sans phosphate, sel.

Poids net : 275 g



Préparation pour gaufres

Verser le contenu du sachet dans un saladier, mélanger, ajouter un œuf, 30 cl lait d'amande ou de vache, 3 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisins ou de tournesol. Bien mélanger et laisser reposer 30 minutes. Cuire 5 minutes dans un gaufrier bien chaud.

Ingrédients : Farine de châtaignes de notre ferme, farine de riz (origine Italie), sucre blond , poudre à lever sans phosphate, gomme arabique.

Poids net : 260 g

Permet de réaliser 8 gaufres.



Préparation pour beignets

Verser le contenu du sachet dans un saladier, ajouter 1 œuf, 35 cl d'eau ou de lait de votre choix, une pincée de sel. Bien mélanger et laisser reposer 30 minutes. Faire chauffer votre bain d'huile, dès que celle-ci est bien chaude, baisser le feu et à l'aide d'une petite cuillère prélever une noix de pâte. Faire frire à doux jusqu'à ce que le beignet soit bien doré. Le beignet se consomme sucré ou salé : saupoudrer de sucre glace ou de sel fin, accompagner d'une crème dessert ou d'une sauce salée de votre choix (tomate basilic, sauce blanche ail et ciboulette...).

Ingrédients : Farine de châtaignes de notre ferme, farine de riz (origine Italie), farine de maïs, gomme arabique, levure, poudre à lever sans phosphate.

Poids net : 260 g

Permet de réaliser 20 beignets

Ces produits sont labellisés AFDIAG et certifiés Biologiques. Ils sont *majoritaires* en farine de châtaignes et peuvent être cuisinés sans lactose.

Cette gamme convient aux fins gourmets, aux végétariens, aux cœliaques et à toute personne soucieuse de son alimentation.

La saveur de ces recettes est telle que les crêpes et les gaufres peuvent se manger nature.. En outre, les crêpes, le cake et les beignets s'accommodent aussi d'une recette salée.