

Ferme de la Prade

Newsletter de la Ferme de la Prade

19 mars 2021



Mars 2021...

Pâques arrive dans 2 petites semaines.

A cette occasion, après avoir dégusté les truffes de Noël, vous pourrez commander les chocolats de Pâques, réalisés par la pâtissière de notre équipe. Vous trouverez des lapins ou des gros œufs, d'un poids de 100 G environ, ainsi que des petits œufs fourrés (citron, framboise ou praliné). Ces petits œufs seront vendus en sachets de 250 G, et les parfums seront panachés. Ils sont à commander avant le samedi 27 mars 2021, et sont en vente sur les marchés et à la ferme.

Envie de chocolat à Pâques ?

Vous avez aimé nos truffes à Noël ?
Alors venez vous régaler avec nos chocolats !



Œuf, poids net environ
100 G



Lapin, poids net environ
100 G



Petits œufs fourrés (citron,
framboise ou praliné),
poids net d'un œuf : 15 G,
sachet de 250 G,
panachage des 3 parfums dans un
sachet

Chocolat uniquement sur commande
Date limite de commande : samedi 27 mars 2021

Si vous avez un anniversaire à fêter, vous pouvez également faire appel à notre pâtissière, elle se fera un plaisir de réaliser votre gâteau, comme pour toute autre occasion : baptême, communion, repas entre amis ou en famille, ...

Vous trouverez quelques exemples de gâteaux qu'elle peut réaliser selon vos envies, vos goûts, et pourquoi pas votre humeur. Vous pourrez prochainement consulter à la ferme, un document avec d'avantage de photos de ses réalisations.

A vous de choisir ce que vous voulez, elle s'adapte à vos demandes.

Ceci n'est qu'un exemple parmi tant d'autres de ce qu'elle peut vous proposer.

Certains clients lui en ont déjà commandé et n'ont pas été déçus. Goût, visuel...tout était au rendez-vous et correspondait à leurs attentes.



Gâteau 3 chocolat



Gâteau multifruit



Gâteau 3 chocolat

Comme vous le savez, tout les produits de notre ferme sont labellisés "Bleu Blanc Coeur" depuis 2018.



Ce label garantit une alimentation saine et équilibrée des animaux. En effet, nous leur donnons des aliments riches en oméga 3, comme de l'herbe, du lin, de la luzerne ou de la féverole par exemple.

De ce fait, les produits issus de ces animaux (viande, produits laitiers, œufs) sont nutritionnellement intéressants pour l'Homme car ils sont sources d'oméga 3, ce qui répond à une alimentation équilibrée.

Ce label tend à favoriser la biodiversité, car il incite à revenir à des cultures traditionnelles qui induit la baisse de l'empreinte carbone de ces aliments.

En conclusion, "Bleu Blanc Coeur" fait en sorte de respecter, l'Homme, l'animal et l'environnement.

Une étude, basée sur des analyses de notre lait et en appui avec l'association "Bleu Blanc Coeur", a été réalisée. Il en ressort que nos vaches émettent moins de méthane que les autres.

En résumé, continuez à acheter local, c'est bon pour tout le monde : les animaux, l'environnement et vous, les consommateurs.

Manger Corrèzien, ça vous fait du bien



**GRÂCE À SON ENGAGEMENT
GAEC DE LA PRADE
A PERMIS UNE ÉCONOMIE DE :**

 **1,2^t**

DE MÉTHANE



SOIT L'ÉQUIVALENT DE
101 886 KILOMÈTRES ÉVITÉS



SOIT L'ÉQUIVALENT DE
1,8 FOIS LE TOUR DE LA TERRE

Vous pouvez retrouver toute notre actualité sur notre site :

<https://fermedelaprade19.jimdofree.com/>

ou sur notre page facebook



Ferme de la Prade

La Prade 19240 Allasac

05 55 25 91 95

fermedelaprade19@gmail.com