



# la fermière

Attaquez délicatement



le **chocolat**

Fondez pour le **caramel** fleur de sel



Déglacez-vous avec le **marron**

# Les crèmes desserts gourmandes / Delightful cream dessert

Les crèmes gourmandes sont déclinées en trois parfums subtils et classiques : chocolat, marron et caramel.

*Gourmet creams are available in three subtle and classical flavours : chocolate, chestnut and caramel.*

## Des matières premières de qualité

Lait et crème fraîche de nos régions, fleur de sel de Guérande, caramel pur sucre et crème de marron.

*The use of high quality ingredients : all-natural sea salt from Guérande, milk and double cream from our French regions.*



## Un emballage naturel

Un pot en grés de couleur grise coiffé d'une étiquette aux couleurs chaudes positionne la marque sur un segment haut de gamme.

*A grey terra cotta pot with a sober label gives the brand a high end positioning.*

## Une texture unique

A partir d'une recette authentique, la fermière innove avec un dessert qui allie consistance ferme et fondant en bouche.

*From an authentic recipe, la fermière innovates with a dessert which associates firm consistency and which melts in the mouth.*



REFERENCES	EAN 13	POIDS NET EN G	PCB
Caramel fleur de sel x2	3 279 231 514 007	2x110g	6
Caramel fleur de sel X1	3 279 231 524 006	110 g	6
Chocolat x2	3 279 231 515 004	2x110g	6
Chocolat x1	3 279 231 525 003	110g	6
Marron x2	3 279 231 516 001	2x110g	6
Marron x1	3 279 231 526 000	110g	6