



la fermière

Redécouvrez la semoule au lait

Osez le riz au lait



Initiez-vous à la panna cotta



Les desserts authentiques / authentic desserts

La fermière a su remettre au goût du jour 3 recettes de grand-mère : riz au lait, semoule au lait et panna cotta.

La fermière has updated 3 old recipes : rice pudding, semolina pudding and panna cotta.

Une texture crémeuse

La texture du riz et de la semoule au lait nous plonge dans les souvenirs culinaires de notre enfance.

The creamy consistency of the rice and semolina puddings brings us back to our childhood.



Un format gourmand

Des pots de 160 g pour de longs moments de gourmandise.

160g jars for lasting moments of pleasure.

La panna cotta

La panna cotta est une spécialité italienne (crème cuite en français) revisitée par la fermière avec sa pointe de vanille et son coulis de framboise.

Panna cotta is an Italian specialty which has been actualised thanks to infused vanilla pods and raspberry coulis.



REFERENCES	EAN 13	POIDS NET EN G	PCB
Panna cotta x4	3 279 232 000 004	2x140g	4
Riz au lait x2	3 279 231 501 007	2x160g	6
Riz au lait x1	3 279 231 521 005	160g	6
Semoule au lait x2	3 279 231 502 004	2x160g	6
Semoule au lait x1	3 279 231 522 002	160g	6