



SAVOIR-FAIRE & TRADITION DEPUIS 1923

Innovation chez Le Gall !

Découvrez le pot de beurre Le Gall : une nouvelle façon de consommer mieux.

Chez LE GALL, on a décidé de modifier nos beurriers en plastique pour les transformer en pots carton afin d'être plus écologiques et qu'ils soient 100 % recyclables.



Déjà disponible en magasins, notre emblématique beurre de baratte Grand Cru dans sa nouvelle version « Le Pot de Beurre » ainsi que nos recettes BIO.

Vous retrouverez dès le mois prochain le reste de la gamme déclinée en pot carton de 230g.

Et bien que présentés en version pot carton, nos recettes inimitables restent bien évidemment identiques.

Le saviez-vous ?



Le beurre apporte des nutriments essentiels

Et oui il est important de manger du beurre car il constitue une source vitamine A essentielle pour l'organisme.

C'est d'ailleurs la seule matière grasse qui en contient. Et quitte à en acheter, autant privilégier les beurres de tradition au goût délicat, comme les références LE GALL



La carotte est la solution pour sauver un beurre rance.

Et oui ! Il arrive parfois que le beurre reste un peu trop longtemps dans notre réfrigérateur et finisse par rancir et développer une odeur un peu forte. Pour cela, il existe une petite astuce : éplucher une carotte, la couper sur la longueur puis l'insérer au milieu du beurre pendant quelques heures.

La carotte finira par absorber le goût et l'odeur rance et vous pourrez ainsi re-déguster votre beurre.



D'où vient l'expression « ça compte pour du beurre » ?

Et bien cela remonte à l'Antiquité où le beurre n'était pas associé à l'opulence, il était un aliment gras destiné aux pauvres à contrario l'huile d'olive était un condiment de luxe, produit seulement une fois par an.

Le beurre était utilisé de multiples manières : pour soigner les brûlures, adoucir la peau ou pour rendre les cheveux brillant mais son efficacité était très discutable, d'où l'expression « ça compte pour du beurre ».

Le Gall vous régale !

Les cookies de la rentrée :

Pour les réaliser, mélangez 80 g de sucre roux avec 80 g de sucre blanc et une cuillère à café de levure.

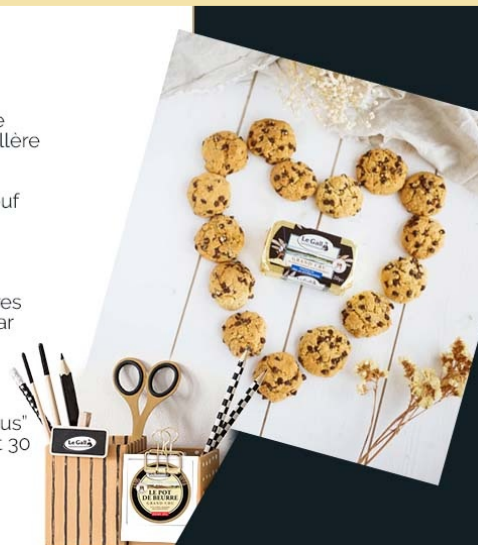
Ajoutez 125g de beurre mou, 1 jaune d'œuf puis 190g de farine petit à petit.

Ensuite ajoutez les pépites de chocolat.

Faites des boules de 3 - 4 cm de diamètres sans les aplatir. Vous pouvez en faire 6 par fournée.

Enfournez pendant 8 min ;

Sortez-les même s'ils vous paraissent "crus" et laissez-les refroidir et reposer pendant 30 min puis dégustez !



[Envie de découvrir d'autres de nos recettes ? C'est par ici !](#)



Tentez de remporter un sac Le Gall

JE JOUE

Suivez-nous !



Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur la liste Le Gall.

[Se désinscrire](#)

© 2021 Sill