



Producteur - Transformateur
frites fraîches

frais authentique **local**

Produit et transformé à la
ferme



70 Km de Paris
70 Km de Reims
10 Km de Compiègne

Saint Étienne Roilaye





Environnement



Notre production de pommes de terre est optimisée pour permettre de limiter notre consommation d'eau et d'énergie.

Nos déchets de production sont 100% valorisés en énergie renouvelable, en alimentant un méthaniseur local qui produit du biogaz.



NOTRE HISTOIRE



La ferme est cultivée depuis 4 générations par la famille.

Une situation d'exception au bord de la forêt de Compiègne et sur le plateau du château de Pierrefonds. C'est un terroir reconnu pour la culture de la pomme de terre.



Convaincu que le monde agricole a sa place dans la gastronomie de demain, en réduisant l'empreinte logistique et en rapprochant le "mangeur" de l'agriculteur.

L'idée de transformer notre production est née.



PRODUCTEUR TRANSFORMATEUR

LES PRODUITS



- **La frite Fraîche** : Épluchée ou avec peau pour un aspect Authentique.
8x8 – 10x10
- **La pomme de terre entière épluchée**
- **La lamelle 4 mm** (gratins, tartiflettes , sarladaise , hasselback)
- Conditionnement : 5kg / 7,5 kg
- DLC : 9 jours



LA RECETTE

BLANCHIR

Etape 1 : Le premier bain se fait entre 140 et 150 °C pour faire cuire l'intérieur des frites sans les laisser dorer. Plongez les frites 5 à 6 minutes. Égouttez-les et laissez-les reposer.

COLORER

Etape 2 : Augmentez la température de l'huile à 180°C et replongez-y les frites pendant 2 ou 3 minutes, Pour faire dorer les frites à votre guise,

Dégustez !!

SÉLECTIONNÉES POUR VOUS

NOS VARIÉTÉS

Nous attachons beaucoup d'importance à la sélection de nos variétés.

Choisies pour leurs qualités gustatives mais aussi parce qu'elles sont très bien adaptées à notre terroir.