



Producteur - Transformateur
frites fraîches

frais authentique **local**

Produit et transformé sur place



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

Saint Étienne Roilaye





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.

Naturellement bon



Le savoir-faire de la famille dans la culture de la pomme de terre permet un respect de l'environnement en limitant l'usage de produits phytosanitaires au strict minimum.

Nous stockons nos pommes de terre en palox pour une conservation optimale toute l'année,

Notre gamme est sans produit ajouté

Simplement crus et frais.





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.



LE CIRCUIT COURT



Nous sommes attachés à proposer nos produits en circuit court, cela permet de réduire la logistique.

0 km entre les sites de production et transformation.

Limiter les intermédiaires au maximum pour rapprocher le "mangeur" de l'agriculteur.



PRODUCTEUR TRANSFORMATEUR

LES PRODUITS



- **La frite Fraîche** : Épluchée ou avec peau pour un aspect Authentique.
8x8 – 10x10 – 12x12

- **La pomme de terre entière épluchée**

- **La lamelle** 4mm

- **Le quart de pomme de terre** : Épluché ou avec peau pour un aspect Authentique.

Conditionnement : 5kg

Variétés pour frites : Lady Amarilla, Agria, Nazca

Variétés polyvalentes : Charmeuse, Nazca



LA RECETTE

BLANCHIR

Etape 1 : Le premier bain se fait entre 150 et 160 °C pour faire cuire l'intérieur des frites sans les laisser dorer. Plongez les frites 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. 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

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.



NOS VARIÉTÉS - FRITES

Agria : Reconnue pour ses belles frites. Belle chair jaune. Idéale pour les frites et la purée/potages ou les gratins. Septembre – Mars

Lady Amarilla : Excellente conservation, à chair jaune elle permet de belles frites croustillantes. Toute l'année

Nazca : Très bonne conservation chair jaune et oblongue. Idéale pour les frites mais aussi la purée ou les gratins. Toute l'année



NOS VARIÉTÉS - POLYVALENTES

Charmeuse : Très polyvalente de forme oblongue allongée, elle a les caractéristiques d'une chair ferme, une très belle présentation à déguster en vapeur / écrasée, gratin, salade Toute l'année

Nazca : Très bonne conservation chair et peau jaune, Son calibre et sa texture en font une variété polyvalente. Toute l'année

