

LES PRODUITS EPICOEUR

De la simplicité, Du champ à l'assiette Des saveurs en couleurs Des formes pour tous les goûts

Epi c'est bon Epi c'est tout!





EPICOEUR
La Rambaudière 85700 SAINT-MESMIN
0610700024







"SPÉCIALITES BIO* AU BLÉ TENDRE, GRAND EPEAUTRE ET SARRASIN"

conditionnement vrac et sachet polypro recyclé 250g, 500g et 1kg en fonction des formes



en cake apéro, en entrée, en accompagnement ou en plat unique 3 à 6 min de cuisson



en cake apéro, en entrée froide, en gratin ou en accompagnement tout simplement 4 à 6 min de cuisson



en accompagnement de plats, en cake pour vos apéritifs ou même en salade pour l'été!
6 min de cuisson



fines et mi-longues, elles
conviennent en accompagnement
ou en plat unique
2 à 4 min de cuisson



idéal pour accompagner un plat en sauce 3 à 6 min de cuisson



en soupe, en gratin, en risotto, salade, taboulé et même en dessert façon riz au lait 8 à 10 min de cuisson



100% farine de sarrasin, sans gluten. A déguster sous forme de gratin, nature ou en salade 2 à 4 min de cuisson





Du goût, de l'authentique dans vos assiettes.
Grace à une maitrise totale des semis jusqu'à la distribution,
Epicoeur élabore avec le plus grand soin ses produits
confectionnés de façon artisanale.

"EPI PIK' AUX GRAINES DE MOUTARDE** "

conditionnement vrac en seau (2kg, 3.5kg. 5kg. 8kg ou+), en pot 30g, 100g sur demande











Une préparation aux graines de moutarde élaborée avec des produits respectueux de notre Terre.

Riche en saveurs locales,

Epi Pik' l'authentiK' se décline au miel, à la tomate/basilic.



Et en PRODUCTION LIMITEE

La Piquant des Marais à la fleur de sel et/ou aux salicornes

est disponible uniquement en pot de 100g et sur demande

"EPI CRACK' - CRACKERS APERO "

conditionnement en sachet de 100g ou en vrac



A déguster à l'apéro, seuls ou accompagné de fromage frais en guise de croûtons dans une salade ou dans un velouté

Les Epi Crack' un mélange gourmand à base de farine de sarrasin, drêches, graines et huile de tournesol et cuits au feu de bois.

> 3 saveurs Nature, Ail et Curry





"FARINES BIO* BLE, GRAND EPEAUTRE ET SARRASIN"

conditionnement vrac et sachets papier 1kg, 5kg







Farine de blé tendre* type T80 réalisée avec un moulin en pierre de granit. Une farine qui garde toute la saveur du blé et permet de réaliser des sauces, des pâtisseries ainsi que du pain semi complet.



Farine de blé noir* (ou sarrasin) réalisée avec un moulin en pierre de granit. Cette farine permet de réaliser des galettes, biscuits et éventuellement des crêpes (pour les recettes sucrées).



Farine de grand épeautre* réalisée avec un moulin en pierre de granit. Cette farine est panifiable et est utilisée également pour la pâtisserie avec toutes les vertus de cette ancienne céréale.





Où nous trouver au plus près?

- A la boutique Epicoeur (La Rambaudière St Mesmin) tous les
- vendredis de 10h à 12h et de 13h30 à 19h lundis de 14h à 18h
- Dans le distributeur "le Local en Boîte", devant la boutique 7j/7
- En click & collect sur notre site www.epicoeur.fr/boutique
- A Pouzauges: à l'Office de Tourisme, au magasin la Ferme de chez Nous

