

La Ferme d'Edmée présente :

Ses confitures de Lait

Qu'est-ce que la confiture de lait ?

La confiture de lait est obtenue par concentration de lait entier naturel et de sucre.

Qu'elles sont ses origines ?

Cette confiture était autrefois très répandue dans nos campagnes. Elle permettait de conserver le lait, ce produit énergétique et de qualité. Les grognards de l'armée Napoléonienne en avaient dans leurs paquetages. Elle est, de nos jours, très répandue en Argentine, Bolivie, Pérou, Chine

Des matières premières de qualité.

Le lait est prélevé tout de suite après la traite dans une ferme à Saint Ours en Savoie. Les vaches y paissent une très bonne herbe dans le massif des Bauges.

Cette confiture peut se déguster :

- sur des tartines au petit-déjeuner ou au goûter,
- Sur des crêpes, (en particulier la lait chocolat et la lait café.)
- en garniture d'une génoise,
- pour parfumer un thé,
- pour réaliser de succulents déserts.



La Ferme d'Edmée