



Département Export : Interval



Bureau France
1-3 rue Pavlov - Bât. 11
ZAC des Bruyères
78190 Trappes, France
Tél. + 33 (0) 1 34 89 06 02
Fax. + 33 (0) 1 34 89 23 66
contact[at]intervalexport.com

USA Office
C/o Overseas - Miss Diane Sauvage
2200 Fletcher avenue, 3rd Floor
Fort Lee, NJ 07024, USA
Tel : + 1 (201) 585 2157
Fax : + 1 (201) 585 8575
diane[at]intervalexport.com

UK Office (c/o QST)
1 William Gardens
Smallfield, Horley
Surrey RH6 9EN, United Kingdom
Tel + 44 (0) 1737 306 083
Fax. + 44 (0) 8709 749 468
contact[at]intervalexport.com

LA SOCIETE

Eclairé est un petit village de 3000 habitants au cœur des Deux-Sèvres qui doit sa réputation internationale à l'excellence du beurre et de la crème que produit sa coopérative laitière.

La laiterie, créée en 1894, collecte aujourd'hui son lait **CHAQUE JOUR** (y compris Dimanche et jours fériés) auprès de 50 agriculteurs dans un rayon de 30 km. La qualité de la matière première est unique de part sa fraîcheur, mais aussi de part la typicité de son terroir et la qualité des pâturages environnants. L'entreprise porte un soin particulier à l'alimentation et au bien être des animaux avec une charte qualité très stricte auprès de ses adhérents. Elle fut également la toute première entreprise laitière de France à obtenir une certification ISO.



La crème et le beurre AOC Charente-Poitou sont fabriqués de manière absolument traditionnelle:

- La crème est maturée lentement avec les meilleurs ferments sélectionnés, et ce pendant 18 heures ;
- Elle est ensuite barattée par petits lots dans des **tonneaux en bois** (Eclairé est la seule coopérative laitière à travailler encore en baratte bois) ;
- Fait exceptionnel : les grains de beurre sont lavés avec **l'eau de source du village**, qui jaillit dans la cour même de la laiterie !
- Pour conditionner ces délicats grains de beurre, Eclairé a inventé une machine qui permet de conditionner les recharges de 30 et 50g à froid, **sans réchauffer la matière grasse**, afin de lui préserver tous ses arômes.

C'est aussi parce que les hommes d'Eclairé ont toujours été passionnés par leur entreprise, et ont toujours privilégié la qualité de leur produit à toute autre considération, que cette petite entreprise, qui ne produit que 900 T de beurre par an, réussit à produire **LE BEURRE D'EXCELLENCE** dont le goût si fin et subtil, a été primé dès 1904, et est aujourd'hui reconnu internationalement.

Rejoignez le club de nos clients prestigieux, qui ont tous fait le choix de l'excellence: L'Ambroisie, Le Divellec, Le Ritz à Paris, l'hôtel Martinez et l'hôtel Carlton à Cannes, le Glemeagles en Ecosse, Harrod's en Angleterre, l'Imperial Tokyo ou le Ritz Carlton d'Osaka au Japon, le Café Pierre à New-York, et certaines tables plus exclusives du monde comme celle de la Table au Prince à Monaco, la Table de la Cour d'Angleterre, la Présidence du Gabon, ou bien sûr l'Elysée !

LA GAMME

Les Crèmes sont disponibles :

- Crème épaisse 39 % MG en seau de 5 L ou 2.5 L, et en pots de 25 cl ou 10 cl x 12; avec une DLUO export de 28 j ;
- Crème Fleurette 33 % MG en seau de 5 ou 2,5 L et pots de 25 cl avec une DLUO export de 21 j.

Les Beurres doux et demi sel existent sous différentes formes, avec une DLUO export de 120j :

- Mottes et mini mottes en panier bois de 10 kg, 5 kg, 500 g et 250 g
- Plaquettes de 250, 125 et 100 g
- Cubes de 25 ou 10 kg
- Pain Milan de 5 kg
- Nos célèbres recharges de 30 et 50 g, avec la possibilité d'acheter des beurriers porcelaines floqués au nom d'Echiré ou au nom de vos clients, et nos mini-paniers bois 50 g.



Pour savourer le beurre d'Echiré, nous vous proposons aussi les coffrets Echiré, les tartineurs en acier et les plateaux porcelaine.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, ou toute demande de brochure ou d'échantillon ...savoureux !

Meilleures Salutations,

L'Equipe Interval

BON APPETIT



Kouign Aman* **(Gâteau breton)**

Ingrédients (6 p.) :

25 g de levure
de boulanger –
2 dl d'eau tiède -
250 g de Sucre
en poudre –
500 g de farine –

250 g de beurre demi-sel Echiré - 1 œuf battu

Préparation : Faites tiédir l'eau avec une pincée de sucre et la levure. Incorporez ensuite la farine et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène. Laissez la pâte lever pendant une heure à l'abri de l'air et dans un endroit tiède. Préchauffez votre four à 200°C. Etalez une première fois la pâte et répartissez le beurre en parcelles sur toute sa surface. Saupoudrez de sucre et pliez en quatre tout en faisant pivoter l'ensemble d'un demi-tour comme pour une pâte feuilletée. Rabaissez de nouveau la pâte et recommencez l'opération 4 fois. Placez la pâte dans un moule bien beurré, badigeonnez la surface avec l'œuf battu et mettez au four pour 25 minutes. Laissez refroidir le Kouign Aman de manière à ce qu'il soit tiède et dégustez-le...

Personnalisez votre recette avec des pommes, des pruneaux, cannelle ...

**Kouign Aman signifie « gâteau au beurre » en breton*

Source: www.linternaute.com et www.chezmagalette.be



Beurre **Maître** **d'Hôtel**

Ingrédients :

(6 p.) : 100 g

de beurre

doux Echiré – 7 ou 8 brins de persil frais- Un jus de citron

Préparation : Hacher le persil. Mélanger soigneusement le beurre et le persil. Une fois que le tout a une consistance homogène, ajouter le jus de citron et mélanger. Vous pouvez rouler votre beurre dans un fil plastique ce qui vous permettra ensuite de la mettre au réfrigérateur et de pouvoir couper des tranches de beurre maître d'hôtel qui pourront être déposés sur vos entrecôtes, poissons ou légumes.

Source : www.750g.com et www.recettes-de-cuisines.com