



The Grand Fermage brand is a synonym of quality, authenticity as the brand is leader in the AOC butter market in France.

Grand Fermage, marque synonyme de qualité, authenticité et goût est le leader en France sur le marché des beurres AOC Charentes-Poitou, et des beurres aux cristaux de sel de mer.



Available in salted or unsalted butter in various formats

Disponible en beurres doux ou salés en différents formats



EURIAL SAS - EXPORT SALES DEPARTMENT
BP 42738 - 44327 Nantes Cedex 3 - France

Tél : + 33 (0) 2 40 68 35 99
Fax : + 33 (0) 2 40 68 45 49

e-mail : service.export@eurial.eu



Do cream!

Tellement crème!



A LARGE RANGE OF CREAMS
FOR HOT AND COLD APPLICATIONS

*UNE LARGE GAMME DE CRÈMES
POUR DES USAGES À CHAUD OU À FROID*





UHT WHIPPING CREAM 35% FAT

CRÈME UHT 35% MG

The texture of the cream 35% fat is homogeneous, liquid and creamy with an ivory colour. Ideal for hot and cold applications, the cream 35% fat is excellent to realize whipped cream.

La crème 35% MG offre un aspect homogène, liquide et crémeux. Idéal pour les applications à chaud et à froid, la crème 35% MG a une bonne aptitude au foisonnement.



UHT HALF CREAM 18% FAT FOR COOKING & THICKENING

CRÈME UHT 18% MG – SPÉCIALE CUISSON & LIAISON

Thanks to its fluid texture, white colour and low fat content the cream 18% fat your recipes look appetizing and generous. It is ideal for thickening and producing creamy sauces even with alcohol or acidity.

Grâce à sa texture fluide, sa couleur blanche et son faible taux de matière grasse, la crème 18% MG offre légèreté et gourmandise à toutes les recettes. Elle est idéale pour les utilisations en cuisson et pour les sauces même en présence d'alcool ou en milieu acide.



Packs of 6 or 12 litres

Pack de 6 ou 12 litres

Pallet net weight / *Poids net palette* :
894kg

ALSO AVAILABLE
UHT CREAM 32% FAT 20CL

ÉGALEMENT DISPONIBLE

LA CRÈME UHT 32% MG / 20CL



Available in 20cl or 50cl
and 1L or 5L bucket

*Disponible en pot 20 ou 50cl
et Seau 1 ou 5L*

Pallet net weight / *Poids net palette* :
20cl = 318kg / 50cl = 445kg
1L = 524kg / 5L = 374kg



FRESH CREAM 30% FAT

CRÈME FRAÎCHE 30 % MG

The fresh cream 30 % fat has a thick and smooth texture and a slight acid taste. To be used cold for stuffing or filling or hot to cook all sauces or soups...

La crème fraîche épaisse 30% MG a une texture lisse et épaisse.

Sa saveur est franche et légèrement acide. Pour une utilisation à froid en fourrage et en accompagnement ou chaud pour la préparation de sauces ou soupes...



FRESH CREAM 15 % FAT / FOR COOKING

CRÈME FRAÎCHE 15 % MG - SPÉCIAL CUISSON

The fresh cream 15 % fat has a thick and smooth texture. It combines the pleasure of good flavour with the benefits of a balanced diet.

La crème fraîche épaisse 15% MG a une texture lisse et épaisse.

Elle combine le plaisir du goût à un meilleur équilibre alimentaire.

