



SAVEURS CALINES Butot (76)



Du moulin à la transformation

Saveurs câlines est une entreprise familiale créée par deux sœurs.

Leur ambition : transformer le blé issu de l'exploitation agricole familiale en un produit de qualité.

De la culture du blé à la fabrication des pâtes, en passant par l'étape de la meunerie tout est fait à la ferme !

Saveurs câlines a fait le choix du local dans le respect de l'environnement avec une agriculture raisonnée et une certification CE2 (certification Haute Valeur environnementale).

Les produits

Saveurs Câline travaille sa propre farine qui sert à la fabrication des pâtes.

Coquillettes, tortettes et jupettes sont **100 % normandes, locales** et fabriquées à la ferme avec une farine complète.

Une fois récolté, le blé est trié, nettoyé et brossé. Il est ensuite écrasé dans un moulin à pierre. Cela permet de garder toutes les qualités nutritionnelles du blé car le grain n'est pas écrasé mais déroulé.

La farine est ensuite utilisée pour la fabrication des différentes pâtes au sein du laboratoire. Mélangée avec de l'eau, la pâte est extrudée puis séchée à basse température pendant de longues heures,

Nos engagements réciproques

100% de la farine utilisée à la fabrication de leurs pâtes provient de leur exploitation.

Nous avons travaillé avec Saveurs Câlines dès le lancement de leur projet.

Dès la mise en route de leur laboratoire, nous avons respecté nos engagements en mettant leur produit dans nos menus.

En octobre 2024, nous avons commandé 1290kg de coquillettes locales pour régaler nos convives.

