

Crèmerie

Le beurre du Béthelin est fabriqué en baratte, à partir de lait de vaches normandes élevées dans la Manche (50). Pour un maximum de fraîcheur, nos beurres sont malaxés et emballés après votre commande, ainsi vous bénéficiez des dates de consommation les plus longues (environ 40 jours).

Le beurre en plaquette est livré en caisse de 5 kg, mais vous pouvez commander une "caisse mixte", comprenant 2,5 Kg de beurre doux et 2,5 Kg de beurre demi-sel.

Le fromage frais fermier et la crème crue sont fabriqués, sur commande, dans différentes fermes de nos cantons.

	Conditionnement	Quantité Minimum	Durée de vente
Beurre de baratte - doux	Plaquette 250 g	2,5Kg	40 j.
Beurre de baratte - demi-sel	Plaquette 250 g	2,5Kg	40 j.
Beurre de baratte - doux	Rouleau 500 g	3Kg	40 j.
Beurre de baratte - demi-sel	Rouleau 500 g	3Kg	40 j.
Beurre de baratte - Sel de Guérande	Rouleau 500 g	3Kg	40 j.
Beurre de baratte - Sel de Guérande	Rouleau 300 g	2,4 Kg	40 j.
Beurre de baratte - doux / à la motte	Panier 5 Kg	5 Kg	45 j.
Beurre de baratte - demi-sel / à la motte	Panier 5 Kg	5 Kg	45 j.
Beurre de baratte - Sel de Guérande / à la motte	Panier 5 Kg	5 Kg	45 j.
Crème fermière crue	Seau de 5 ou 10 Kg	5 Kg	18 j.
Crème fermière crue	Seau de 3 Kg	3 Kg	18 j.
Fromage frais fermier - lisse	Seau de 5 ou 10 Kg	5 Kg	21 j.
Fromage frais fermier - brut	Seau de 5 ou 10 Kg	5 Kg	21 j.
Fromage frais fermier "traiteur" - extra sec	Seau de 5 ou 10 Kg	5 Kg	21 j.
Faisselle fermière	Pot de 500 g	6 pièces	21 j.