Production locale et solidaire de SAFRAN, FARINES & HUILE

Qui sommes-nous ?

Eudes et Thibault, **deux frères agriculteurs**, producteurs de safran, farines et huile de tournesol.

Nous sommes la quatrième génération à cultiver les 110 Ha de terres agricoles dans la commune de Saint Escobille (Essonne, 91).

Notre histoire …

En 2016, lors de notre installation, nous avons eu la volonté de diversifier la ferme en un lieu de production artisanale et d'accueil inclusif et intergénérationnel. Dans ce but, nous avons réhabilité des bâtiments traditionnels dans une approche éco-responsable.

En 2019, nous avons planté notre safranière. Puis, en 2020, nous avons commencé à moudre nos céréales et légumineuses dans une démarche **« Zéro résidu de pesticides ».** En 2021, nous avons ouvert notre musée sur « les héros locaux », la ferme pédagogique et avons débuté notre production d'huile de tournesol.

Nos 2 engagements !

- Proposer des produits, issus **d'une agriculture durable**, de hautes qualités nutritives en circuit court afin d'agir positivement sur l'environnement

- Participer au financement d'œuvres caritatives pour chaque achat d'un produit « **Les frères d'armes** ».

Des exemples de notre production durable …

- Nous n'irriguons pas nos champs afin de préserver les ressources d'eau.
- Nos nouvelles cultures favorisent **la biodiversité de la faune / flore.**
- Nous avons diminué la quantité de nos intrants chimiques.
- Notre safranière est désherbée manuellement ou mécaniquement.

Les Frères d'Armes

lesfreresdarmes@outlook.com
0676945323

En direct de la ferme

Les FARINES

Avec quelles farines sublimerez-vous vos plats ?

Nos farines sont issues de nos semis et de nos champs. Nous les analysons par un laboratoire indépendant accrédité COFRAC afin de vous garantir un aspect sanitaire irréprochable et sans résidus de pesticides.

Nos farines sont souples, nutritives, digestes, à hautes valeurs ajoutées et revêtent un goût fin et subtil car elles sont moulues sur meules de pierre, "à l'ancienne" ! L'enveloppe et le germe sont entièrement broyés alors que, pour les farines "industrielles", le grain est aplati sur des cylindres métalliques. Ces derniers chauffent et peuvent créer une oxydation de la graine. Ce qui ne préserve pas les éléments nutritionnels de la plante.

Les farines issues de nos légumineuses : Voyagez aux quatre coins de la planète ! Vous pouvez les utiliser soit seules ou en complément d'une autre farine pour apporter couleurs et saveurs.

Quelques recettes : Socca à la farine de pois jaune ; Pancakes à la farine de lentilles ; Pizza à la farine de pois chiche et tomate ; Cake saumon à la farine de lentilles ; Cake au chocolat à la farine de lentilles.

Farine
Lentilles vertes

Un gout fin et délicat pour se laisser conquérir.

Farine
Pois chiches

Une note équilibrée du végétal pour plus de saveur

Farine
Pois jaunes

Un goût relevé du végétal à découvrir

Les farines issues de nos céréales : Découvrez la richesse des céréales et laissez-vous emporter par votre créativité culinaire ! Vous pouvez les utiliser soit seules ou en complément d'une autre farine pour apporter couleurs et saveurs.

Demandez notre book de recettes

Farine
Blé Disponible T80, T110 et T130

Une farine souple, digeste multifonction qui sublimera vos plats

Son
Blé

Pour des préparations salés ou sucrés intenses et riches

Farine
Avoine complète

Des arômes de miel, d'amertume et plus de croquant dans vos plats

Farine
Orge complète

Apporter une finesse à vos préparations et plus de croquant

Farine
Orge complète torréfié

Des arômes de noix, noisettes et café pour sublimez vos recettes

Farine
Sorgho

A découvrir absolument. Faites voyager vos convives !

lesfreresdarmes@outlook.com
0676945323

En direct de la ferme

SAFRAN & HUILE

La fleur d'automne
Aux mille et unes vertus

La seule épice qui naisse d'une fleur … Appelée Crocus sativus, c'est la fleur de l'automne ! Elle est d'un bleu mauve d'où se détache le rouge des stigmates. Ils donnent naissance à l'épice.

… qui est reconnue pour ses bienfaits !

… et qui a des propriétés culinaires … Le safran doit être réhydraté au préalable 8 à 12 heures afin de développer son parfum dans votre préparation (eau, huile, vinaigre, crème, œufs, vin, lait, etc.). Une fois l'infusion bien jaune ocre vous pourrez l'incorporer. La couleur et la saveur se répartiront mieux dans tout votre plat. Retrouvez toutes nos recettes !

Stigmates
Pot de 0,2 gr

Une touche délicate pour s'initier aux arômes

Stigmates
Pot de 0,4 gr

Pour les amateurs de l'épice ou tout simplement offrir

Stigmates
Pot de 1 gr

La conquête de l'épice n'est plus un secret. Le charme !

Sel au safran
Moulin de 90 gr

L'alliance qui ravivera vos papilles pour plus de finesse

Poudre de safran
Pot de 0,3 gr

Pour les gourmets qui préfèrent cette option

Les bienfaits du tournesol pour des utilisations variées ! Qu'allez-vous choisir ?

Il existe 2 types d'huile de tournesol complémentaires : l'huile linoléique dite « classique » (apporte des acides gras oméga 6) et l'huile oléique dite « polyvalente » (pourvoyeuse d'oméga 9).

Variez les huiles et vous apporterez à votre organisme tous les omégas dont il a besoin ! De plus, elles contiennent de la vitamine E, avec des propriétés antioxydantes reconnues.

L'huile de tournesol n'altèrera pas la saveur de vos plats. Au contraire, elle révèle les arômes des ingrédients tels que les épices. Elle est donc votre alliée aussi bien en assaisonnement qu'en cuisson.

Huile de tournesol
1ère pression à froid

Vaporisateur de 100 ml
Bouteille de 250 ml
Bouteille de 500 ml
Bouteille de 1 L

lesfreresdarmes@outlook.com
0676945323