



PÂTES ARTISANALES D'ICI

FERME

**bleo**®

PÂTES

À SAVOURER MAINTENANT



Bléo®

d'amour et de vérité.

Dans un vallon de la Charente-Maritime  
aux alentours de Surgères se trouve une ferme...

C'est ici que l'histoire d'un couple amoureux  
de sa campagne prend forme, donnant naissance  
à une belle idée, simple et authentique.

*Fabriquer des pâtes à la ferme !*

Du grain de blé dur,  
semé, cultivé avec attention,  
récolté, écrasé sous la meule de pierre  
jusqu'à sa transformation en produit fini,  
les pâtes Bléo sont le résultat  
d'une production locale garantie  
aux valeurs gustatives uniques.

Un rêve concrétisé en toute... logique !

Christophe et Gaëlle Pacaud sont des épicuriens  
terriens qui nous veulent du bien.



La  
- COLLECTION -

*Glevo*<sup>®</sup>

8 formes de pâtes  
et mille façons  
de se concocter  
une bonne assiette.

*Pour les becs fins, les copains,  
les sportifs et les enfants...*

*Pour toutes les envies  
et pour toutes les faims.*

Juste cuites ou fondantes,  
soyez ferme sur le goût!





BELLE  
TEMPS DE CUISSON  
4-6 min.

ELLE FAIT  
DANS LA *Dentelle* !

Fine et légère, elle contente la langue et le palais  
avec sa forme délicate et sa texture lisse.  
Tout simplement exceptionnelle.



CRISTO  
TEMPS DE CUISSON  
4-6 min.

ELLE NE *Tortille* PAS  
AVEC NOTRE PLAISIR !

C'est la bonne pâte, qui s'adapte à toutes les occasions,  
délicieuse chaude avec une noisette de beurre  
comme froide en salade.



TAGLIO  
TEMPS DE CUISSON  
7-9 min.

ELLE NOUS EMMÊLE  
LES *Fourchettes*!

À la carbonara, à la bolognaise,  
avec un filet d'huile d'olive ou nature,  
elle crée un méli-mélo de saveurs.



COQUI  
TEMPS DE CUISSON  
10-12 min.

ELLE AM<sup>USE</sup>  
LES *Papilles*!

Sa forme inspire toutes les fantaisies  
et se prête à une infinité d'alliances gustatives.  
Idéale avec des petits légumes poêlés !



TRIO

---

VALENTINE



TRACTO

---

BATO



## LES *Ludiques*

Coloriées de sauce tomate maison, prises au piège dans du fromage fondu, ou encore barbouillées de beurre, enfin des pâtes rigolotes et saines !







## *2 types de farine produits à partir d'un même blé dur.*

Les grains, moulus à la minoterie  
donnent des pâtes de couleur dorée  
au bon goût de céréales.

Ceux écrasés à la meule de pierre du moulin  
de la ferme permettent d'obtenir des pâtes  
semi-complètes au goût plus prononcé.

SÉCHAGE  
BASSE TEMPÉRATURE  
VALEURS NUTRITIVES  
*Conservées !*

*Laissez-vous surprendre !*

La  
GAMME

# TRADITIONNELLE



Cette GAMME Bléo® Traditionnelle est proposée également  
en grand conditionnement sur demande.

La  
GAMME

# SEMI-COMPLÈTE



Cette GAMME Bléo® Semi-complète est proposée également en grand conditionnement sur demande.

La  
GAMME

# GOURMANDE



Cette GAMME Bléo® Gourmande est proposée également  
en grand conditionnement sur demande.



***Découverte !***

Les pâtes  
sont un produit  
du terroir.

**“Le Local, un régal !”**

*Christophe Pacaud agriculteur depuis 25 ans*

- FERME *Glévo* PÂTES -



Tout commence dans les champs  
et surtout dans notre ferme.

---

EARL PACAUD  
Gaëlle & Christophe  
470, rue du Grand Quartier  
Le Grand Breuil  
17700 Breuil-la-Réorte

---

*Pour savoir où trouver Bléo,  
sur les marchés de producteurs, en épiceries fines...  
il suffit de nous demander !*

06 82 50 96 34

pates@bleo.fr

**www.bleo.fr**

**100%**

**BLÉ DUR  
CULTIVÉ  
& TRANSFORMÉ  
À LA FERME**

**- BREUIL-LA-RÉORTE -  
CHARENTE-MARITIME**