



PÂTES ARTISANALES D'ICI

FERME

Bleo®

PÂTES -

À SAVOURER MAINTENANT

www.bleo.fr



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[®]

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!





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^{USE}
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

TEMPS
DE CUISSON
10-12 min.



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**