

6 DESSERTS
TOUT
EN LÉGÈRETÉ ?



LA FAISSELLE
LE FAIT



NOUVELLES IDÉES
RECETTES 2023



LA FAISSELLE LE FAIT FAÇON CRÈME BRÛLÉE

- Faiselle Rians
- 8g de framboises
- 10g de groseilles
- 7g de fraises
- 9g de confiture de lait Rians
- 1,3g de tuile caramel



LA FAISSELLE LE FAIT FAÇON BRIOCHE PERDUE

- Faiselle Rians
- 9g de groseilles
- 4g de framboises
- 10g de confiture de lait Rians
- 17g de fraises
- 30g de brioche perdue
- 1g de menthe



LA FAISSELLE LE FAIT FAÇON CHARLOTTE EXOTIQUE

- Faisselle Rians
- 2g de noix de coco
- 2g de grenade
- 25g de mangue
- 20g de biscuits boudoirs
- 10g de coulis exotique



LA FAISSELLE LE FAIT FAÇON FINANCIER PISTACHE

- Faisselle Rians
- 9g de coulis fruits rouges Rians
- 16g de framboises
- 6g de groseilles
- 3g de pistaches caramélisées
- 7g de financier pistache



LA FAISSELLE LE FAIT FAÇON TARTE AUX MYRTILLES

- Faiselle Rians
- 14g de myrtilles
- 10g de coulis de myrtilles
- 20g de chantilly montée à la vanille
- 12g de sablé



LA FAISSELLE
LE FAIT **FAÇON**
ABRICOTS RÔTIS
& **CRUMBLE**

- Faisselle Rians
- 30g d'abricots rôtis
- 3g de rayons de miel
- 6g de sauce au miel avec romarin
- 9g de crumble muscovado

CRÉATIVITÉ & AUTHENTICITÉ DANS UN MÊME PANIER ?



Un produit **emblématique**
de la tradition laitière, propice
à l'**inspiration gourmande**.

Moulée dans **son panier**
d'égouttage qui **préserve toute**
la fraîcheur de la faisselle jusqu'à
sa dégustation et permet de
beaux dressages.

Une **texture ferme et fondante**,
un **goût légèrement acidulé**
et un **faible taux de matières**
grasses pour une vraie sensation
de **légereté**.

LA FAISSELLE LE FAIT



DÉCOUVREZ
NOS IDÉES
RECETTES

