SABAROT®
depuis 1819

Le Printemps
du Petit épeautre du Velay

Radis

Épinard

Salade

Petit pois

Légumes

Asperge

Betterave

Fève

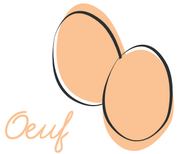
Datte

Citron

Fruits

Orange

Fraise


Oeuf

Poisson blanc

Viandes, poissons, oeufs

Escalope de poulet

Sauces

Sauce au yaourt

Sauce au curry

Fourme d'Ambert

Fromage de chèvre frais

Fromages

Mimolette

Cantal

Idées recettes

Taboulé ou Poke bowl
au Petit épeautre du Velay

SABAROT
depuis 1819

L'été du Petit épeautre du Velay

Légumes

Tomate

Courgette

Concombre

Aubergine

Haricot

Maïs

Poivron

Viandes, poissons, oeufs

Saumon ou truite fumée

Jambon ou blanc de dinde

Oeuf

Petit épeautre du Velay

Sauces

Pesto

Sauce tartare

Vinaigrette au miel

Fromages

Mozzarella

Ricotta

Feta

Bleu d'Auvergne

Fruits

Framboise

Fruit de la passion

Fraise

Pêche ou Nectarine

Cerise

Figue

Pastèque

Idées recettes

Salade ou Tomates farcies au Petit épeautre du Velay

SABAROT
depuis 1819

L'Automne du Petit épeautre du Velay

Légumes

Champignon

Potimarron

Patate douce

Courge

Carotte

Fruits

Noix

Grenade

Pomme

Mangue

Poire

Raisin

Viandes, poissons, oeufs

Fruits de mer

Oeuf

Viande de boeuf, de veau...

Petit épeautre du Velay

Sauces

Sauce à la moutarde

Sauce aux champignons

Fromages

Saint Nectaire

Gruyère

Comté

Roquefort

Idées recettes

Risotto de Petit épeautre du Velay ou
Petit épeautre du Velay à la carbonnara

SABAROT
depuis 1819

L'Hiver du Petit épeautre du Velay

Légumes

Navet

Chou-fleur

Chou

Brocolis

Poireau

Topinambour

Panais

Fruits

Orange

Citron

Mandarine

Viandes, poissons, oeufs

Viande

Poisson

Légumes secs (lentilles, pois chiches, haricots...)

Petit épeautre du Velay

Sauces

Sauce au poivre

Sauce au fromage

Sauce au vin

Fromages

Reblochon

Laguiole

Fromage à raclette

Parmesan

Idées recettes

Soupe, gratin ou pilaf de Petit épeautre du Velay