

IDÉE Cadeau



Les variétés paysannes de maïs avaient quasiment disparu du paysage agricole avec l'arrivée des variétés hybrides, lors de l'intensification de l'agriculture. À nouveau cultivées, principalement sans irrigation, depuis une quinzaine d'années par des agriculteurs passionnés – souhaitant proposer des produits de qualité, préserver la biodiversité cultivée et l'environnement, et se réapproprié un geste millénaire (l'autoproduction de la semence) –, elles présentent des caractéristiques nutritionnelles et gustatives remarquables. **La semoule et la farine de maïs sont des produits peu chers, simples à cuisiner et permettant de composer des plats nutritifs, compatibles avec les régimes vegan et sans gluten.**

Un collectif de producteurs-transformateurs, cuisiniers et boulangers, vous propose dans cet ouvrage une large gamme de recettes traditionnelles, revisitées et nouvellement inventées pour vous faire (re)découvrir cette céréale aux qualités insoupçonnées !

160 pages couleur

Editions du Terran

Prix : 15€

(12€ adhérents d'AgroBio Périgord)

+ frais de port 3.71€ / livre

AgroBio Périgord

20 rue du Vélodrome 24000 PERIGUEUX

Tél. 05 53 35 88 18 - www.agrobioperigord.fr

NOM/PRENOM

ADRESSE

.....

.....

Tél.

e.mail

A renvoyer avec
votre chèque
à l'ordre
d'AgroBio Périgord
(adresse ci-dessus)

Nb livres..... x 15€ (12€) =

Frais d'envoix3,71€ =

TOTAL A PAYER

*Bon de
commande*

