



Des légumes, que du légume, rien que du légume!

100% Bio et locaux

Quelques chiffres :

45°C

Il s'agit de la température permettant une conservation optimale des nutriments. Au **Séchoir du lac**, nous nous engageons à ne pas la dépasser afin de garantir une haute qualité gustative et nutritionnelle.

48h

C'est le temps nécessaire à basse température pour tendre vers le 0% d'humidité dans nos légumes. Ils pourront alors être réduits en poudre.

400µm

C'est la granulométrie choisie pour la confection des farines. Cette échelle permet une texture homogène et agréable tout en réduisant le temps de cuisson.