

Un classique de la tradition artisanale !



Ce pot en céramique se compose de deux parties ingénieuses :

La base, où l'on verse environ **1 à 1,5 cm d'eau froide**.

La cloche, que l'on remplit de **beurre ramolli et bien tassé**. Une fois la cloche retournée dans la base, l'eau crée une barrière hermétique qui empêche l'air d'atteindre le beurre.

Résultat

Un beurre **frais, non rancit et toujours tartinable**, même à température ambiante.

Entretien

Changer l'eau tous les **2 à 3 jours**.
Garder le beurrier à **l'abri du soleil**.
Idéal pour le **beurre salé**.

Conservation

Jusqu'à **7 à 10 jours sans réfrigération**.

LE BEURRIER BRETON



1 à 1,5 cm
d'eau froide

LA BASE

LA CLOCHE