



LE SPECULOOS

LE SAVAIS-TU ?

Le mot spéculoos signifierait « miroir » en référence au procédé de fabrication : le moule en bois est enduit de pâte de spéculoos, on décolle le biscuit doucement de la planche en gardant l’empreinte du moule, formant ainsi un miroir.

Ce biscuit est consommé traditionnellement à la fête de Saint-Nicolas.

6 DÉCEMBRE

Le dessert sera un très bon spéculoos artisanal réalisé par **Freja Food**. Grâce à son savoir-faire et en sélectionnant soigneusement ses ingrédients, cette société familiale belge réalise des biscuits authentiques de qualité. Ils sont réalisés à base de matières premières **BIO** et d’ingrédients certifiés **FAIRTRADE**.

<https://www.frejafood.be/>

