



CONFITURES C DE LEOS / LES VERGERS DE LEOS COFFRET-CADEAU DE 2 CONFITURES EXTRA, ABRICOTS & FRAMBOISES, AU THYM SAUVAGE DU DOMAINE DE LEOS

Confitures artisanales, cuites au chaudron, fabriquées avec 70% de fruits à partir du mariage d'une sélection de framboises et d'abricots de Provence avec du thym sauvage du DOMAINE DE LEOS



Terroir / Récolte

Confitures fabriquées à partir d'une sélection de fruits de grandes qualités gustatives et du thym sauvage récolté en floraison et à la main sur le plateau du DOMAINE DE LEOS. Certifiée « Haute Valeur Environnementale 3A », l'exploitation n'utilise ni engrais chimiques, ni pesticides.



Ingrédients / Fabrication

Abricots : abricots de Provence (70g sur 100g), sucre de canne blanc, thym.

Framboises : framboises (70g sur 100g), sucre de canne blanc, thym.

Confitures « extra » (le minimum légal exigé pour une confiture « extra » est de plus de 45%).

Sous le contrôle des équipes du DOMAINE DE LEOS, la confiture est fabriquée et mise en pot à Robion, à quelques minutes de l'exploitation, par La Roumanière (entreprise de l'économie sociale et solidaire).



Goût / Dégustation

Ces confitures artisanales, cuites au chaudron, se distinguent par la puissance aromatique des fruits et par le goût unique et singulier de leurs mariages heureux avec le thym sauvage du DOMAINE DE LEOS



Santé & Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Abricots : Energie 1173 Kj / 276 Kcal / Matières grasses (g) 0 dont acides gras saturés (g) 0 / Glucides (g) 67 dont sucres (g) 55 (le sucre est limité au niveau minimum imposé par la législation française) / Fibres alimentaires (g) 2,1 / Protéines (g) 0.5 / Sel (g) 0.02.

Framboises : Energie 1076 Kj / 254 Kcal / Matières grasses (g) 0 dont acides gras saturés (g) 0 / Glucides (g) 60 dont sucres (g) 51 (le sucre est limité au niveau minimum imposé par la législation française) / Fibres alimentaires 4,1 / Protéines (g) 1 / Sel (g) 0.02.

Les abricots sont riches en antioxydants, en caroténoïdes, en fibres et en vitamines A et C et les framboises en antioxydants, en vitamine C et en fer.



Conservation

Élaborées sans conservateurs et sans colorants, les confitures C DE LEOS sont pasteurisées ce qui leur donne une durée de conservation de 3 ans. Pour garder toutes leurs propriétés avant ouverture, nous vous conseillons de les conserver dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur et des rayonnements UV. Après l'ouverture du pot, la confiture se conserve généralement pendant 2 à 3 semaines au réfrigérateur.



Accords gastronomiques & Conseils de consommation

Produit à tartiner, avec ou sans beurre, au petit déjeuner sur du pain de campagne frais. Essayez aussi sur du pain toasté, vous verrez c'est délicieux ! On peut aussi la consommer au moment du goûter ou lors du repas avec du fromage ou même en dessert sur des crêpes, des pancakes, de la brioche et du pain perdu ou bien encore comme ingrédient ou garniture dans des gâteaux ou dans des tartes.

Coffret-Cadeau en carton imprimé / 2 pots en verre / Abricots 323 g & Framboises 328g