CONFITURE C DE LEOS / LES VERGERS DE LEOS

CONFITURE EXTRA D'ABRICOTS AU THYM SAUVAGE DU DOMAINE DE LEOS

Une confiture artisanale, cuite au chaudron, fabriquée avec 70% de fruits à partir du mariage d'une sélection d'abricots de Provence et du thym sauvage du DOMAINE DE LEOS

Terroir / Récolte

Confiture fabriquée à partir d'une sélection d'abricots de Provence 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 de Provence, sucre de canne blanc, thym.
Préparée avec 70 % de fruits (70g pour 100g de confiture), bien au-delà du minimum légal exigé pour une confiture « extra » (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

Cette confiture artisanale, cuite au chaudron, se distingue par sa forte teneur en abricots et par le goût unique et singulier de son mariage réussi avec le thym sauvage du DOMAINE DE LEOS.

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

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
Les abricots sont riches en antioxydants, en caroténoïdes, en fibres et en vitamines A et C.

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 en carton imprimé / Pot en verre de 323 g