



CONFITURE DE FRAMBOISES AU THYM SAUVAGE C DE LEOS



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



Caractère

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

Accords gastronomiques

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.

Fabrication

Framboises, 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).

Terroir / Récolte

Confiture fabriquée à partir d'une sélection de framboises de grandes qualités gustatives et du thym sauvage récolté en floraison et à la main sur le plateau du Domaine de Leos. Certifié « Haute Valeur Environnementale 3A » et en conversion BIO, l'exploitation n'utilise ni engrais chimiques, ni pesticides.

Valeurs nutritionnelles

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 (g) 4,1 Protéines (g) 1

Sel (g) 0.02

Les framboises sont riches 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.

Coffret en carton imprimé / Pot en verre de 328 g

