



COFFRET-CADEAU CONFITURES FRAMBOISES & ABRICOTS AU THYM SAUVAGE C DE LEOS



Des confitures artisanales, cuites au chaudron, fabriquées à partir du mariage de framboises (70%) et d'abricots (70%) et du thym sauvage du DOMAINE DE LEOS.



Caractère

Ces confitures artisanales, cuites au chaudron, se distinguent par leurs fortes teintes en fruits et par le goût unique et singulier de leurs mariages réussis 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 : framboises (70g pour 100g), sucre de canne blanc, thym.

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

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

Sous le contrôle des équipes du Domaine de Leos, les confitures sont fabriquées et mises en pot à Robion, à quelques minutes de l'exploitation, par La Roumanière (entreprise de l'économie sociale et solidaire).

Terroir / Récolte

Confitures fabriquées à partir d'une sélection de framboises et d'abricots 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

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 (g) 4,1 Protéines (g) 1 Sel (g) 0.02

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

Les framboises sont riches en antioxydants, en vitamine C et en fer.

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.

Coffret-cadeau en carton imprimé / 2 Pots en verre : framboises 328g / abricots 323g