



## Confiture C / Les Vergers de Leos

### Confiture de Fraises de Carpentras au thym sauvage du Domaine de Leos

Une confiture extra (75% de fruits), artisanale, cuite au chaudron, fabriquée à partir du mariage d'une sélection de fraises de Carpentras et du thym sauvage du Domaine de Leos



#### Terroir / Récolte

Confiture fabriquée à partir d'une sélection de fraises de Carpentras (IGP), reconnues pour leurs 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

Fraises de Carpentras, sucre de canne blanc, thym.  
Préparée avec 75 % de fruits (75g pour 100g), 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 Roumarière (entreprise de l'économie sociale et solidaire)



#### Goût / Dégustation

Cette confiture artisanale, cuite au chaudron, se distingue par sa forte teneur en fraises de Carpentras (riches en antioxydants, en fibres et en vitamines C et B9) et par le goût unique et singulier de son mariage réussi avec le thym sauvage du Domaine de Leos.



#### Valeurs nutritionnelles (pour 100g)

Energie 1096 Kj / 258 Kcal  
Matières grasses (g) 0 dont acides gras saturés (g) 0  
Glucides (g) 62 dont sucres (g) 61 (le sucre est limité au niveau minimum imposé par la législation française).  
Fibres alimentaires 2,7  
Protéines (g) 0,6  
Sel (g) 0,03



#### 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 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 328 g