



CONFITURE C DE LEOS / LES VERGERS DE LEOS

CONFITURE EXTRA DE MYRTILLES AU THYM SAUVAGE DU DOMAINE DE LEOS

Une confiture artisanale, cuite au chaudron, fabriquée avec 69% de fruits à partir d'une sélection de myrtilles et du thym sauvage du DOMAINE DE LEOS



Terroir / Récolte

Confiture fabriquée à partir d'une sélection de myrtilles sauvages de grandes qualités gustatives et du thym sauvage récolté en floraison et à la main sur le plateau du DOMAINE DE LEOS qui n'utilise ni engrais chimiques, ni pesticides et qui est certifié « Haute Valeur Environnementale 3A ».



Ingrédients / Fabrication

Myrtilles, sucre de canne blanc, pectine de fruits, thym.

Préparée avec 69 % de fruits (69g 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 myrtilles et par le goût unique et singulier de son mariage réussi avec le thym sauvage du DOMAINE DE LEOS.



Santé & 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 myrtilles sont riches en fibres, en minéraux et en vitamines C et E.



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