

Parce que vous fabriquez un produit fermier, nous vous proposons une véritable confiture ! Pour un produit de qualité sans conservateurs ni additifs !



**Les petits + de nos confitures**

- 65 % de fruits minimum
- Sucre de canne
- Gélifiant : pectine de fruits
- Jus de citron concentré

**Fiche technique**

- Boite métal de 5 kg (conventionnelles)
- Boite métal de 4.5 kg (bio)
- Poche souple de 1.5 L / 5 L / 15 L
- Seau plastique de 3.5 kg / 14 kg
- Recette spécifique et développement sur demande (devis)



**Les arômes pour vos yaourts:**



Autres parfums disponibles sur demande !



**Des fruits ! Et c'est tout ...**

**Les goûts**



**Figue rouge (Sur demande)**  
Conv / Bio



**Fraise (En stock)**  
Conv / Bio



**Fruits rouges (En stock)**  
Conv / Bio



**Framboise (En stock)**  
Conv / Bio



**Abricot (En stock)**  
Conv / Bio



**Myrtille (En stock)**  
Conv / Bio



**Cerise (En stock)**  
Conv / Bio



**Crème de marron (En stock)**  
Conv / Bio



**Orange douce (Sur demande)**  
Conv / Bio



**Cassis (Sur demande)**  
Bio

Exemple de recettes sur demande de confitures conventionnelles

- Mirabelle
- Orange Amère
- Pêche/abricot/melon
- Pêche nectarine
- Melon vanillé
- Pêche de vignes
- Pastèque à l'orange
- Clémentine
- Cassis
- Agrumes (citron, orange, pamplemousse)



Exemple de recettes sur demande de confitures Bio

- Clémentine
- Prunes
- Pêches
- Mûres
- Mirabelles
- Fruits jaunes (abricots, pêche, mangues, oranges)
- Agrumes (citron, pamplemousse, orange)
- Délices gourmand agrumes, miel, canelles
- Délices gourmand fruits rouges et fruits secs
- Gelée extra de Groseille

