

## DESCRIPTIF PRODUITS SUCRES

### CONFITURES

L'ensemble des fruits sont cultivés en agroécologie à la ferme, ils sont récoltés à la main à maturité afin d'offrir le meilleurs des fruits.

Aucun additif ni conservateur dans nos pots. Alors si une confiture coule un peu dite vous surtout qu'elle contient aucune pectine, aucun épaississant, aucun E... seulement du fruit pur et du sucre.



- Confiture de Mûres, 220g Transformé avec les Poéthiques à Toussac (77). Celle-ci est labélisée bio.  
Ingrédients : Mûres épépinées 53,3%, sucre de canne ; Préparé avec 55g de fruits pour 100g de produit fini.

- Confiture de Framboises, 220g Transformé avec les Poéthiques à Toussac (77). Celle-ci est labélisée bio.  
Ingrédients : Framboises épépinées 47,5%, sucre de canne, citron ; Préparé avec 55g de fruits pour 100g de produit fini.

- Confiture de Framboises /Verveine, 220g Transformé avec les Poéthiques à Toussac (77). Celle-ci est labélisée bio.  
Ingrédients : Framboises épépinées 51.4 %, sucre de canne, citron, infusion de verveine ; Préparé avec 55g de fruits pour 100g de produit fini.

- Confiture de Framboises-Aronies 220g , Transformé avec la conserverie les Poéthiques à Toussac (77). Celle-ci est labélisée bio.  
Ingrédients : Framboises 47,5%, aronies 6,4%, sucre, citron ; Préparé avec 55g de fruits pour 100g de produit fini.

- Confiture de potirons 300g , Transformé avec la conserverie de Marcoussis ( 91). Celle-ci est labélisée bio.

Ingrédients : Potirons (hubbard blue, Kabosha) 66%, sucre, jus de citron ; Préparé avec 55g de fruits pour 100g de produit fini.

- Confitures de Courges aux épices de la joie, 350g Une confiture douce et épicée, résultat d'un subtile mélange des courges de la ferme avec les épices de la joie de sainte Hildegarde (cannelle, muscade, girofle). Transformé avec la conserverie Bon et Rebond à Rambouillet (78). Celle-ci n'est pas encore labélisée bio (en cours) mais l'ensemble des produits la composant sont bio.

Ingrédients : Courge violina 59%, pomme 5,9%, sucre, vanille, amandes effilées ; Préparé avec 55g de fruits pour 100g de produit fini.

- Confitures de Courges vanilles amandes effilées, 350g Une confiture onctueuse vanillée, association délicate des courges de la ferme avec de la vanille et des amandes effilées.. Transformé avec la conserverie Bon et Rebond à Rambouillet (78). Celle-ci n'est pas encore labélisée bio (en cours) mais l'ensemble des produits la composant sont bio.

Ingrédients : Courge kabocha 62%, sucre, épices de la joie ; Préparé avec 55g de fruits pour 100g de produit fini.

## **PREPARATION DE FRUITS**

Cette préparation au taux de sucre réduit (ne pouvant pas avoir l'appellation confiture car contient pas assez de sucre) vous offre saveur et intensité du fruit.

- FRUIT INTENSE BIO La matinale de Vincent, GROSEILLE MYRTILLE, 330g Transformé avec la conserverie de la Forêt à Samois sur Seine (77). Celle-ci est labélisée bio.

Ingrédients : Petits fruits épépinés \* 79% (myrtilles\* 51%, groseilles\* 30%, aronia\*, Amélanches\*), sucre\*, pectine de fruits. Préparé avec 124g de fruits pour 100g de produit fini.

- FRUIT INTENSE BIO La matinale de Vincent, CASSIS FRAMBOISES, 330g Transformé avec la conserverie de la Forêt à Samois sur Seine (77). Celle-ci est labélisée bio.

Ingrédients : Petits fruits épépinés\* 58% (cassis\* 64%, framboises\* 28%, aronia\*), sucre\*, pectine de fruits.

Préparé avec 124g de fruits pour 100g de produit fini.



## CHOCOLAT

Croquant composé d'une fine couche de chocolat noir bio Valrhona, chocolat issu d'une seule plantation de Madagascar, sur laquelle sont délicatement posés les fruits déshydratés à basse température.

- Chocolat noir aux fruits secs bio 50g

Ingrédients : Chococats noir 74%\*, Fruits secs\* de la ferme (goji, myrtilles, framboises, fraises)

## CUIRS DE FRUITS

Les cuirs de fruits sont réalisés avec les fruits du champ. Ils sont épépinés et transformés en purée dans laquelle nous ajoutons un peu d'amande, et un peu de sucre (moins de 5%). Cette purée est ensuite déshydratée à basse température afin de garder un maximum de vitamine. Dans les sachets, vous trouverez en mélange des cuirs à la framboise, myrtille, mûre et cassis.

## DESCRIPTIF PRODUITS SALES



### SOUPES

Voici une gamme de nos savoureuses soupes pour vous réchauffer le cœur dans ces belles soirées hivernales.

#### Butternut Potimarron PIMENT D'ESPELETTE 750ml

Ingrédients : Eau, courges\* (Butternut\* 27%, Potimarron\*2%), oignons\*, échalions, riz\*, huile de tournesol\*, sel, bouillon de légumes\*, poivre\*, Piment d'Espelette\*.

#### Butternut Potimarron CUMIN 750ml

Ingrédients : Eau, courges\* (Butternut\* 27%, Potimarron\* 2%), oignons\*, échalions, riz\*, huile de tournesol\*, sel, bouillon de légumes\*, poivre\*, cumin\*.

#### Butternut Potimarron MUSCADE 750ml

Ingrédients : Eau, courges\* (Butternut\* 27%, Potimarron\* 2%), oignons\*, échalions, riz\*, huile de tournesol\*, sel, bouillon de légumes\*, poivre\*, muscade\*.

#### 5 légumes nature 750ml

Ingrédients : Eau, légumes\* 32% (carottes\*, pommes de terres\*, courges\*, poireaux\*, oignons\*, échalions\*), huile de tournesol\*, sel, bouillon de légumes\*, poivre\*.

#### 5 légumes persil 750ml

Eau, légumes\* 32% (carottes\*, pommes de terres\*, courges\*, poireaux\*, oignons\*, échalions\*, persil\*), huile de tournesol\*, sel, bouillon de légumes\*, poivre\*.

## **TARTINADE / PESTO**

De jolies et goûteuses préparations végétariennes offrant une alternative aux pâtés et rillettes

Tartinade à la courge-orange-gingembre 140 g. Une recette originale à tartiner pour l'apéro, subtile mélange de courges, d'oranges, de gingembres, d'oignons, d'amandes ... à la fois doux et pétillant.  
Ingrédients : *Courges kabocha de la ferme (57,2%), oignons, tomates, amandes, jus de citron, huile d'olive, jus d'orange, sucre, gingembre frais, zeste d'orange, ail, épices, sels, piment frais*

Pesto fane de carottes 140 g. Une recette originale à tartiner ou à cuisiner.

*Ingrédients : Huile d'olive\*, huile de tournesol\*, fanes de carottes\* (16%), noix de cajou\*, Parmigiano Reggiano AOP\* (11%), purée d'ail\*, jus de citron\*, sel, poivre\*. \*Ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique.*

## **SELS AUX HERBES**

Voici une proposition de sel aromatisé pour venir relever vos préparations culinaires.  
Le gros sel provient des marées salants de Guérande, ils sont broyés avec les herbes ce qui nous donne un sel de la taille de la fleur de sel.

Sel aux herbes shiso pourpre 50g

Sel aux herbes ail des ours 50g

Sel aux herbes ciboulette 50g