

Confiture Fraise, Cassis, Griotte

.....
Eugene Semaria

Les confitures proviennent du Domaine de Montcy situé à Cheverny, il y conçoit des **confitures bio** avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique.



PRODUCTION :

Les confitures sont produites à partir de fruits frais entiers dans les locaux du domaine. Les techniques de fabrications artisanales permettent la **préservation du parfum des fruits**.

Concernant les ingrédients, le domaine s'approvisionne chez des producteurs français qui veillent au **respect des règles de l'agriculture biologique**.

Les confitures sont également certifiées par **ECOCERT** qui assure une transparence et une traçabilité des ingrédients utilisés.

INGRÉDIENTS :

Fraise 27%, Cassis 13,5%, Griotte 13,5%, sucre de canne blond 46%

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes :

Energie : 894 kJ / 211 kcal

Matière grasse : 0,21 g dont acides gras saturés 0,04 g

Glucides : 49,9 g dont sucres 49,9 g

Fibres alimentaires : 1,41 g

Protéines : 0,50 g

Sel : (Na x2,5) : 0,02 g

Préparé avec 64 g de fruits pour 100 g de produit fini

ACCORDS :

La confiture s'accorde parfaitement avec les gâteaux roulés, les crêpes et pancakes, les beignets fourrés et les gâteaux basques...