

# Confiture Gamay

## Domaine de Montcy

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



### PRODUCTION :

Les confitures sont entièrement réalisées dans les locaux du domaine. Les techniques de fabrications artisanales permettent la **préservation du parfum des fruits**.

Produites à partir de fruits frais entiers qui proviennent des raisins du cépage Gamay.

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 :

54% Raisin Gamay, sucre de canne, jus de citron, gélifiant : pectine de fruits

#### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes :

Energie : 1126 kJ / 265 kcal

Matière grasse : 0,5 g dont acides gras saturés 0 g

Glucides : 64 g dont sucres 61 g

Fibres : 0,9 g

Protéines : 0 g

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

Préparé avec 54 g de fruits pour 100 g de produit fini

### ACCORDS :

Confiture idéale pour le petit-déjeuner, sur une tranche de pain de campagne ou grillée, des brioches toastées ou fraîches...