

Confiture Pêche

.....
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 :

Pêche 55%, sucre de canne blond 45%

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes :

Energie : 1028 kJ / 242 kcal

Matière grasse : 0 g dont acides gras saturés 0 g

Glucides : 59 g dont sucres 56 g

Fibres alimentaires : 1,2 g

Protéines : 0,6 g

Sel : (Na x2,5) : 0 g

Préparé avec 55 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...