

Confiture Romorantin

Domaine de Montcy

Les confitures Romorantin 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 Romorantin. Un cépage original présent uniquement dans les environs de Cour Cheverny.

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 Romorantin, 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 :

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