

Confiture Sucrine du Berry

.....
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. La **sucrine du Berry** appartient à une variété ancienne de courge, avec des notes douces, sucrées et légèrement musquées.



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 :

Sucrine du Berry 54%, sucre de canne blond 42%, jus de citron 4%

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes :

Energie : 1004 kJ / 236 kcal

Matière grasse : 0 g dont acides gras saturés 0 g

Glucides : 60 g dont sucres 60 g

Fibres alimentaires : 1,1 g

Protéines : 0 g

Sel : (Na x2,5) : 0 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...