

Les Délices: plus riches en fruits (65 à 80% selon les fruits) et moins sucrés (40 à 45%), ils offrent une texture douce et sans pépins.

Délice de framboises, de cassis, de mûres, de figues et de cynorhodons et dans quelques temps de cornouilles et d'aubépine. Le délice de figues s'accommode particulièrement bien avec le foie gras ou les magrets.

La Confiture de Framboises avec pépins

traditionnellement plus sucrée (60% de fruits et 55% de sucre total).

Le Coulis de Framboises, un pur concentré de fruits (85%) pour agrémenter vos glaces, fromages blancs, vacherins etc...peu sucré (23%) il est très bon pour la santé.

Le Nectar de Framboises, un jus velouté à boire tel quel ou à mettre en sorbets au congélateur pour le plus grand plaisir des enfants.

La Gelée d'Argousier, pleine de vitamines et au goût acidulé, s'agrémentent bien aussi avec le fromage de chèvre un peu corsé.

Le Jus d'Argousier, excellent pour la santé ! Faites votre cure !

Conditionné en bouteille de 250ML pour une cure de trois semaines que l'on fait aux changements de saison et à chaque coup de fatigue.

« Une cuillère à café tous les matins et l'on ne voit pas le médecin »

Très riche en vitamine C, 30 à 40 fois plus que les agrumes, oméga 3, 6 et 9, silicium + vitamines A, B, E, le jus d'argousiers est facilement métabolisable. C'est un régénérant naturel de l'organisme qui renforce le système immunitaire, favorise la cicatrisation de la peau, la souplesse articulaire et redonne de l'énergie.

Les Vinaigres à la Framboise, au Cassis, à l'Argousier:

Les drèches grasses des fruits et la pulpe sont mis à macérer plusieurs semaines dans un vinaigre de cidre bio, puis filtrés.

Ils sont bons pour la santé et parfument agréablement vos crudités, déglacent vos viandes ou relèvent une sauce.

Venez déguster nos produits à la ferme lors d'une visite ou d'un goûter bio !