



Les petits fruits



Les confitures des pyrénées

- Cuites au chaudron de cuivre
- Tout les ingrediens sont naturel :: fruit, sucre (si nécessaire), jus de citron...
- Conservation de longue date (maximum 4 ans)
- Ouverture (lundi- samedi) 10h-18h-> vancance été 19h



Confiture de 85g

Les différentes saveurs:

- Cerise noire au piment d'Espelette
- Litchi framboise à la rose
- Orange saveurs pain d'épices



Confiture 220G allégée en sucre

Les différentes saveurs:

- Cerise noire allégée
- Fraise Mara des bois allégée
- Figue blanche allégée
- Myrtille allégée



Confiture 325G

Les différentes saveurs

- Fraise Mara des bois
- Orange à l'Armagnac
- Pêche de vigne
- Pomme poire Cannelle
- valeurs de framboise



Confiture 220 G

Les différentes saveurs



- Églantine
- Figue blanche
- Mûre à la violette (gelée)
- Passion Mangue au thé vert (gelée)
- Printemps (cerise fraise miel)
- Été (pêche abricot amandes)
- Automne (coing poire noix)
- Hivers (châtaigne zestes d'orange)





Les parfums folies fromage

- Cerise noire à la réglisse -> brebis
- Abricot Cumin zeste d'orange -> camembert
- Coing pomme aux 3 épices -> Roquefort



Condition 800G

Les prix

LES TARIFS HORS TAXE :

LES CONFITURES	Prix en Euros HT
Confiture en 325 grammes	3.85
Confiture en 220 grammes	3.55
Confiture en 220 grammes allégé en sucres	3.55
Confiture en 85 grammes	2.80

LES FOLIES FROMAGE	
800 grammes seulement pour la restauration	30.00