



🍓 Découvrez notre nouvelle gamme de confitures extra 🍊

Découvrez en avant-première notre nouvelle gamme de confitures artisanales, née de la rencontre entre fruits d'exception et gestes maîtrisés.

Chaque recette est élaborée en petites quantités, à partir de fruits rigoureusement sélectionnés, cueillis à parfaite maturité, puis cuits lentement afin de préserver toute la richesse de leurs arômes.

- ✦ 60g de fruits pour 100g de produit fini
- ✦ Utilisation exclusive de sucre de canne
- ✦ Cuisson au chaudron de cuivre à basse température

- Des textures délicates et généreuses
- Des saveurs pures, équilibrées et profondes
- **Un savoir-faire artisanal au service du bon goût**



Confiture extra d'Abricots de Provence

Fruit emblématique de la Provence, l'abricot y jouit d'un climat unique qui lui vaut son appétissante couleur rouge orangé. Son intensité est ensuite sublimée au chaudron de cuivre. 60% d'abricots de Provence, du sucre de canne, et le soleil pour seule recette...

200g - 6CEAP - 12 unités par colis
3,60€HT - PV conseillé : 7,20€TTC



Confiture extra de Figues de Solliès

Appellation d'origine contrôlée, la figue de Solliès est dense, ferme et souple. Son équilibre caractéristique est acidulé et sucré, ses arômes intenses, fruités et à notes florales. Elle présente une forte teneur en sucre grâce à un climat méditerranéen chaud à l'hygrométrie moyenne.

200g - 6CEFS - 12 unités par colis
3,80€HT - PV conseillé : 7,60€TTC

Des fruits d'origine, du sucre de canne et une cuisson lente au chaudron de cuivre pour révéler l'essentiel.



Confiture extra de Fraises Mara des Bois

Variété très appréciée pour son goût délicat rappelant celui des fraises des bois sauvages, la Mara des Bois est reconnue pour ses arômes uniques. Elle est cuite à basse température afin de préserver toute son intensité et sa gourmandise.

200g - 6CEFM - 12 unités par colis
4,30€HT - PV conseillé : 8,50€TTC



Confiture extra de Framboises Willamette

Reconnue comme l'une des meilleures variétés de framboises, la Willamette est idéale pour les confitures.

Vive et généreuse, elle est travaillée en cuisson douce pour exprimer toute la fraîcheur de son fruit. Son goût intense permet de la consommer de multiples façons : à la cuillère, sur du pain ou des crêpes, en fond de tarte, ...

200g - 6CEFW - 12 unités par colis
4,30€HT - PV conseillé : 8,50€TTC



Confiture extra d'Agrumes corses

Le climat méditerranéen conjugué au relief marqué de la Corse donne aux agrumes une couleur rouge-orangé spécifique. Les températures fraîches en altitude empêchent une grande accumulation en sucre, ce qui donne aux fruits un goût plus acidulé. La réunion de la clémentine et de l'orange corse dans une marmite de cuivre pour une cuisson douce et lente offre une confiture fraîche, équilibrée et délicatement zestée.

200g - 6CEAC - 12 unités par colis
3,60€HT - PV conseillé : 7,20€TTC



18 rue de la Touloubre
13770 Venelles
France

+33 (0) 4.42.16.20.50
contact@sentierdesbergers.com
pro.surlesentierdesbergers.fr