



MARMELADE DE SUREAU et POIRES

aromatisée aux épices

Préparée avec 60% de fruits pour 40% de sucre

Ingrédients : sureau en grains, purée de poire, sucre roux bio, épices : badiane, cannelle, cardamome *consommer de préférence avant juin 2014*



MARMELADE DE SUREAU/PRUNE/POMME

Aromatisée à la vanille

Préparée avec 60% de fruits pour 40% de sucre

Ingrédients : jus de sureau, purée de prune et pomme, sucre roux bio, vanille bourbon *consommer de préférence avant Juin 2014*



MARMELADE DE CORMES et D'EPINE-VINETTE

Préparée avec 60% de fruits pour

40% de sucre

Ingrédients : 2/3 de cormes pour 1/3 d'épine-vinette, sucre roux bio.

A consommer de préf. avant Juin 2014



MARMELADE DE CYNORRHODONS et COINGS

Préparé avec 60% de fruits pour 40% de sucre

Ingrédients : Purée de cynorrhodons et de coings sucre roux bio *A consommer de préférence avant Juin 2014*



MARMELADE DE CYNORRHODONS, COINGS et POMME

Préparé avec 60% de fruits pour 40% de sucre

Ingrédients : Purée de cynorrhodons et de coings sucre roux bio *A consommer de préférence avant Juin*

2014



MARMELADE DE CORME et PRUNE

Aromatisée aux épices

Préparée avec 60% de fruits pour

40% de sucre

Ingrédients : purée de corme et prune, sucre roux bio. Epices : carvi, badiane, cardamome. *A consommer de préférence avant Juin 2014*



SUREAU gélifié aromatisé aux épices

Préparé avec 60% de pulpe de sureau pour 40% de sucre

Ingrédients : sureau, sucre roux bio ; Epices : vanille, badiane, cardamome ; Gélifiant : Agar-agar *A consommer de préférence avant Sept. 2013*



TARIFS 2013

MARMELADE AUX FRUITS SAUVAGES

Pot de 250 gr

à l'unité : 4,50 €
8 € les 2
11,50 € les 3

Pot de 125 gr

à l'unité : 3,50 €
6 € les 2
8,50 € les 3
