



LES CONFITURES

De gauche à droite :

Pots Voyage 420 g et 275 g,

Pots ronds Tradition 240 et 125 g,

Pot Zen 275 g, Pot 420 g, Pot hexagonal 220 g

« LE VOYAGE CONTINUE »

Pot « Voyage » 275 et 420 g

- Au fil du Nil (orange-fleurs d'hibiscus)
- A l'ombre des manguiers (mangue-fruits de la passion)
- Flânerie en Provence (abricot-calisson)
- Nostalgie de Casablanca (figue-datte-orange)
- Terres lointaines (kiwi-citron vert-tequila)

LES CONFITURES « LES MESSAGÈRES »

Pot 420 g

- Amour (griotte-pétales de rose)
- Bonne Année (orange-citron-pamplemousse)

LES CONFITURE « TENDANCE »

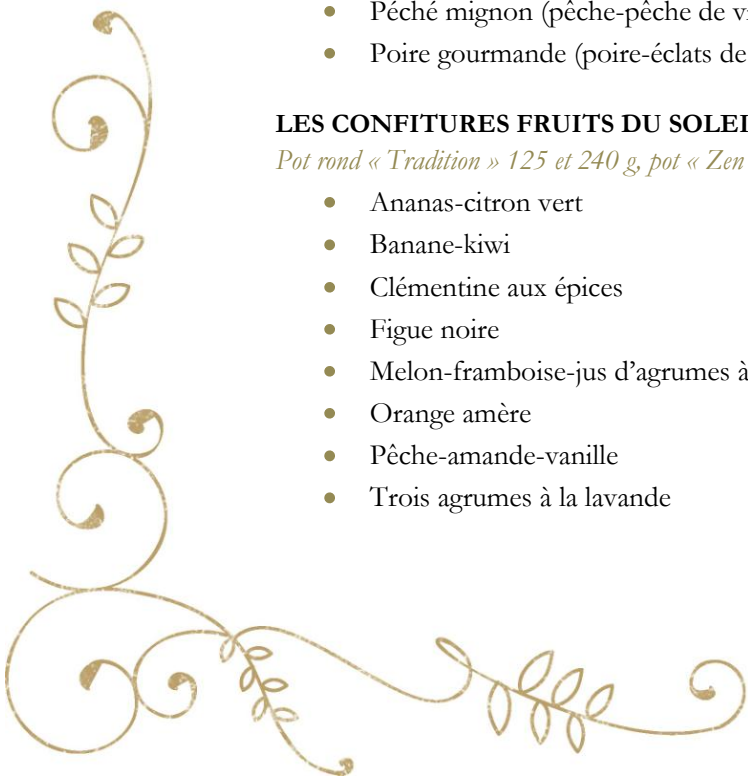
Pot rond « Tradition » 125 et 240 g, pot « Zen » 275 g et pot « Hexagonal » 220 g

- Cerise exquise (cerise griotte-pétales de roses)
- Figue jolie (figues-framboises au vinaigre de framboise)
- Fraise coquine (fruits rouges-vanille)
- Ménage à trois (trois agrumes)
- Pêché mignon (pêche-pêche de vigne-vanille)
- Poire gourmande (poire-éclats de fèves de cacao)

LES CONFITURES FRUITS DU SOLEIL

Pot rond « Tradition » 125 et 240 g, pot « Zen » 275 g et pot « Hexagonal » 220 g

- Ananas-citron vert
- Banane-kiwi
- Clémentine aux épices
- Figue noire
- Melon-framboise-jus d'agrumes à la mélisse
- Orange amère
- Pêche-amande-vanille
- Trois agrumes à la lavande





NOS RECETTES EXCLUSIVES

Pot rond « Tradition » 125 et 240 g, pot « Zen » 275 g et pot « Hexagonal » 220 g

- Banane-datte-noix de coco
- Citron-poire caramélisée-basilic
- Figue-poire aux épices
- Fraise-menthe-poivre sechuan
- Melon au porto
- Nougat-abricot-amande
- Pain d'épices à l'orange
- Tatin (pomme-caramel au beurre salé)
- Crème caramel au chocolat noir

LES CONFITURES AUX FRUITS ROUGES & AUTOMNALES

Pot rond « Tradition » 125 et 240 g, pot « Zen » 275 g et pot « Hexagonal » 220 g

- Fraise
- Myrtille
- Pomme-pruneau-thé-amande

**Document non contractuel, sous réserve de disponibilité*

