

## CONFITURES TRADITIONNELLES

Toutes ces confitures sont cuites en fonction des saisons, et ne sont pas disponibles toute l'année. Merci de me contacter

**Existent en Pots de 200g à 4.00€ ou Pots de 400g à 5.00€**

### SPECIALITES SUCRE-SALE :

- Confit d'oignons
- Confit d'oignons au vin
- Chutney de pêches
- Confiture poivrons rouges - piment d'Espelette
- Confiture poivrons jaunes - origan
- Confit de cidre au Calvados (gelée)
- Chutney tomates et chutney tomates-piment

### SPECIALITES SUCREES

- Confipatate (confiture de pommes de terre)
- Carampoire (poires au Carambar)
- Tagafraise (fraises-fraises Tagada)
- Confit (gelée) de Coca-cola
- Chocopomme (pomme au chocolat)
- Poires d'Hélène (poires au chocolat)

### CONFITURES :

- Abricots, abricots-amandes, abricots-lavande, abricots-melon, abricots-cerises.
- Melon, melon-badiane, melon vert-citron-vanille.
- Pêches, pêches-abricots, pêches de vigne.
- Nectarines sanguines, brugnon-hibiscus, nectarines vanille, nectarines-lavande-rose.
- Fraises, fraises-cerises, fraises-framboises, fraises-fèves de cacao, fraises-menthe.
- Mirabelles au kirsch
- Reine-claude
- Quetsches au vin et épices
- Framboises, framboises-courge-gingembre, gelée de framboises.
- Gelée de cassis, confiture de cassis
- Gelée de groseille.
- Cerises
- Confiture de lait, lait-chocolat
- Banane-chocolat, banane aux épices, banane-coco, banane-kiwi
- Agrumes (4 agrumes, citrons, citron-gingembre, clémentines, oranges amères, oranges-cannelle, oranges-citrons-clémentines, etc ...)
- Myrtilles sauvages.
- Gelée de pommes, gelée pommes-roses
- Poires-miel-épices