

Muroise et Compagnie : une aventure gourmande



9 DÉCEMBRE 2020

Il n'y a pas de saison pour se faire plaisir avec de bonnes choses. Chez Muroise et Compagnie, on titille vos papilles et taquine vos narines toute l'année avec des confitures, des chutneys... et maintenant des pâtes à tartiner. Tout un univers sucré, raffiné et "fait maison" à découvrir sans attendre une quelconque occasion !

L'histoire de Muroise et Compagnie est celle de deux jeunes femmes, Estelle et Magali, qui sont tombées dans le chaudron (de confiture) quand elles étaient petites. Estelle est la fille de Michel, producteur de fruits rouges et créateur de nombreuses recettes de confitures dont la plus célèbre et la plus inédite : Muroise®, une recette de confiture secrète, dont la base est un fruit, hybride naturel entre la mûre et la framboise. Quant à Magali, elle est la petite-fille de producteurs de fruits rouges. Ensemble, elles ont décidé en 2012 de perpétuer la tradition en proposant des confitures et leurs déclinaisons.



Coffret "Les Précieuses", 20,70 €.



Confiture de figue Bio, 350 g : 5,20 €.



Coffret Mes P'tits Chutneys, 21,60 €.

La gamme est dorénavant riche de plus d'une trentaine de parfums de confitures, toujours mitonnées dans un grand chaudron de cuivre et conditionnées dans des pots remplis à la main. Attachées au patrimoine gastronomique français et aux saveurs typiques de chaque région, Estelle et Magali choisissent les meilleurs fruits, avec des "accents" régionaux voire même locaux dans la mesure du possible : fraises de Plougastel, abricots du Roussillon, cassis de Clisson... Dans les collections Muroise et Compagnie, on retrouve donc des confitures, des confitures bio, des "Précieuses", aux recettes gourmandes et sophistiquées – framboise & chocolat, cerise & amaretto, ananas & caramel -, mais aussi des chutneys sucrés salés aux accents épicés qui accompagneront idéalement fromages et autres foies gras, et des Éphémères qui ponctuent en gourmandise les moments clés de l'année.



Confiture de Noël Bio, 5,65 €.



Une recette originale qui revisite la traditionnelle confiture de Noël.



Coffret de 3 pâtes à tartiner “Les Infantillages”, 29,95 €.

Ainsi, tous les ans, une nouvelle confiture de Noël voit le jour. En 2020, ce sont les figes, les amandes et le Porto bio Réserve de la Maison Romariz qui sont mis à l’honneur dans cette confiture artisanale bio élaborée avec du sucre roux de canne bio et équitable. Un plaisir n’arrivant jamais seul, ces Artisanes Confiturières du vignoble nantais se sont unies à Vincent Guerlais, le pâtissier et chocolatier nantais, afin d’élaborer un trio de pâtes à tartiner prestigieuses qui allient leurs deux expertises artisanales. Ainsi, “Les Infantillages”, ce sont la pâte à tartiner la “Muroise®”, rencontre inédite entre un caramel suave et l’acidité exceptionnelle de Muroise®, la “Noisettes du Piémont”, alliance subtile du Gianduja (praliné et cacao) et des noisettes torréfiées. Pour la “Caramel à la fleur de sel de Guérande”, les artisans ont souhaité concocter une recette douce et tendre à la fois, régressive. Disponible à l’unité, ce trio de pâtes à tartiner est également proposé dans un coffret raffiné au prix de 29,95 €. Ces “petits caprices d’artisans” pourraient très vite devenir nos nouvelles madeleines de Proust...

www.muroise.com

Partagez cet article :



< Article précédent