



Nous avons testé les confitures artisanales de Muroise et Compagnie !

#Alimentation

1. Actus
2. Alimentation



Par



Diane

Publié le 04/10/2021

Lorsque l'on parle de confiture, nous sommes nombreux à penser à nos plus beaux souvenirs d'enfance, les petits déjeuners chez les grands parents où la table se remplissait de petits bocaux en verre, les uns plus délicieux que les autres.

Muroise & Compagnie, la marque au savoir-faire légendaire a décidé de titiller nos papilles en perpétuant cette tradition grâce à des recettes exclusives !

Une rencontre au bon moment



Muroise et Compagnie est l'histoire d'une amitié entre deux jeunes femmes actives, Estelle qui a repris le flambeau de la maison familiale et Magali la fille de producteurs de fruits rouges qui nous font découvrir une recette exclusive, **Muroise**®, dont la base principale est un fruit, résultat d'un croisement entre deux variétés de mûriers sauvages et d'un framboisier rouge.

Disposant d'un savoir-faire authentique et réalisant chaque recette à la maison, la marque n'utilise que des ingrédients 100% naturels pour nous transmettre le véritable goût des fruits ! Faisant partie des derniers artisans confituriers garants du savoir-faire de nos grands-mères, l'équipe 100% féminine nous envoûte grâce à ses confitures cuites au chaudron, des recettes de confitures réalisées avec des fruits dénoyautés et pelés à la main et du sucre de canne roux. Le remplissage des pots s'effectue uniquement à la main !

La fabrique de confitures nous propose ainsi 40 recettes de confitures à l'habillage Rose Bonbon qui nous rappelle la douceur et l'innocence de chaque moment partagé autour de la dégustation d'une confiture !

Les confitures artisanales se divisent en différentes collections avec des saveurs françaises bio, authentiques et gourmandes, la « **Ma Confiture** », « **Les Précieuses** », la sucrée/salée « **Mes P'tits Chutneys** » et les « **Éphémères** » avec des confitures à thèmes.

Pour ne rien manquer

Avec l'arrivée des dimanches au coin du feu, vous souhaitez partager avec ceux que vous aimez des recettes inoubliables qui feront partie de leurs plus beaux souvenirs ?

Muroise vous propose des **abonnements mensuels** pour offrir ou se faire plaisir. L'abonnement de **3 confitures** pour un montant de **18€** et l'abonnement de **6 confitures** par mois au prix de **36€**

A consommer à tout moment de la journée !

En partenariat avec **Muroise & Compagnie** nous avons ainsi pu tester quatre de leurs recettes gourmandes, la confiture **Abricot Rouge du Roussillon**, la confiture **Fraise et Framboise Bio**, la confiture **Pomme et Caramel au Sel de Guérande** et la confiture « **Ma Délicate** » cerise et amaretto !

Commençons par la confiture **Abricot Rouge du Roussillon**, une confiture constituée à 60% de fruit, des abricots rouges du Roussillon qui allient la douceur à une pointe d'acidité qui réveillera vos papilles. Elle qui contient des petits morceaux de fruits est une véritable gorgée d'énergie, parfaite pour être consommée dès le matin pour faire le plein d'énergie. Ainsi vous pourrez la déguster en l'agrémentant à un yaourt nature pour encore plus d'originalité !

La confiture **Fraise et Framboise Bio** est la recette traditionnelle que nous connaissons tous si bien. Alliant douceur et fraîcheur, la recette obtenue à partir de la cuisson de fruits à maturité parfaite, entiers ou en quartiers dans du sucre de canne est idéale pour le goûter, sur des beaux pancakes. Dès son ouverture vous serez conquis par les délicieux arômes qui chatouilleront vos narines et vous transporteront dans une promenade sous un soleil d'été.

La confiture de **Pomme et Caramel au Sel de Guérande** est une délicieuse découverte qui associe des généreux morceaux de pommes mêlés au caramel Breton au Sel de Guérande, pour une explosion de saveurs en bouche ! La recette est un vrai régal pour tous les amateurs caramel au beurre salé, à la fois fruitée et gourmande elle dispose d'une texture de compote, idéale pour agrémenter de nombreux desserts comme les tartes ou encore des petits gâteaux fourrés !

La dernière recette est une confiture de la gamme **Les Précieuses**, une confiture



gourmande et sophistiquée qui allie le bon goût des cerises à la douceur de la liqueur au léger goût d'amande amère, l'Amaretto. Très délicate, **Ma Délicate** dispose d'une consistance très riche en cerises entières, idéale pour être dégustée avec du fromage blanc ou encore une panna cotta, pour une fin de repas légère. Divinement maîtrisée, le léger goût d'amande amère révèle la douceur des cerises bien charnues dans une recette inoubliable en bouche et au nez !

Chaque confiture dispose de caractéristiques particulières relatives à ses ingrédients principaux que la fabrique **Muroise** et compagnie a su mettre en valeur en alliant la sucrosité des fruits à une pointe d'acidité ou d'amertume, donnant à chaque recette l'équilibre et l'harmonie parfaite pour une dégustation unique. Idéales pour accompagner toute la famille, en régaland les papilles des petits et des grands tout au long de la journée, dès leur ouverture vous ne résisterez pas à les goûter !

Le savoir-faire artisanal se fait bien ressentir grâce à ses textures uniques dont les bons et généreux morceaux de fruits révèlent l'identité de chaque fruit produit dans le respect de l'environnement et cueilli à maturité pour nous faire part de toute sa richesse aromatique.

Totalement conquis par cette belle marque et ses recettes d'exception, toute l'équipe du Site des Marques a été enchantée par ces confitures dont le savoir-faire artisanal se fait bien ressentir grâce à ses textures uniques.

Où acheter les confitures **Muroise** et Compagnie ?

Vous avez déjà l'eau à la bouche et plein de recettes en tête où les confitures **Muroise** et compagnie sauront séduire tous vos convives ? Rendez-vous sur **muroise.com** pour tester toutes les recettes qui vous feront craquer.

Bonne dégustation !

