

La Confiture Bio de Noël de Muroise & compagnie

Ajouté par **UFFP**, Le novembre 17, 2020 , dans Buzz, Coins Sympas Conso Bio, Gastronomie, LifeStyle

[f Recommend](#) 16 people recommend this. Be the first of your friends.

[Like 16](#)

[Tweet](#)

Cette année encore, la confiture s'invite au pied du sapin.

A partager généreusement ou à offrir aux palais les plus exigeants : le pot de 220 gr, 6 € env

Nouvelle confiture bio de Noël

Un trésor de douceur pour les fêtes de fin d'année

De généreux et onctueux quartiers de figues bio révèlent la féérie de leurs akènes en constellation.

Des amandes bio effilées pour la note gourmande et croquante.

Un soupçon de Porto Réserve de la maison Romariz, pour la note festive et fruitée.

Et bien-sûr, du sucre roux de canne bio et équitable.

Cette jolie création artisanale élaborée avec des ingrédients sélectionnés avec soin, revisite la traditionnelle confiture de Noël.



L'expérience est inédite : la volupté des fruits gorgés de soleil s'équilibre parfaitement avec le croquant des amandes, le tout exalté en douceur par le velours du Porto.

L'alliance de ces saveurs et de ces textures promet un moment de raffinement et de plaisir pour les fêtes !

Sur des petites brioches chaudes ou une tartine croustillante accompagnée par une tasse de thé relevée d'épices de Noël, mais aussi parfaite avec du foie gras ou un plateau de fromages le soir du réveillon.

Muroise & compagnie

six femmes artisanes confiturières aventurières, qui inventent depuis 7 ans au cœur du vignoble nantais, d'authentiques confitures artisanales d'exception, mises en pot à la main pour garantir une richesse incomparable en morceaux de fruits.

Où la trouver ?

D'octobre à décembre, sur le site : www.muroise.com

Dans les épicerie fines

Liste des points de vente disponible par mail : contact@muroise.com