

Produits transformés à base de châtaignes bio d'Ardèche

Commande pour une livraison en Décembre 2022

Nom :

Prénom :

Produit	Conditionnement	Description	Prix Unitaire	Quantité	Total
Crème de châtaigne nature	360g	La crème de châtaigne classique, simplement des châtaignes du sucre de canne et de l'eau. 58% de sucre sur le produit fini	5,50 €		
	250g		4 €		
Crème de châtaigne vanillée	360g	Plus gourmande avec la douceur apportée par une pointe de vanille de Madagascar (0,1%). 58% de sucre sur le produit fini	5,50 €		
	250g		4 €		
Crème de châtaigne avec morceaux	360g	Pour les amateurs de texture qui sort de l'ordinaire, grâce aux petits morceaux de châtaigne confits. 58% de sucre sur le produit fini	5,50 €		
	250g		4 €		
Crème de châtaigne allégée en sucre	360g	Beaucoup plus subtile en saveur grâce à son faible taux de sucre (40% sur le produit fini). Pour les usages ordinaires ou en sucré/salé.	5,50 €		
	250g		4 €		
Crème de châtaigne aux noix	250g	Subtil mélange de la châtaigne et son voisin Isérois : la noix de Grenoble. Doux et croquant à souhait ! 58% de sucre sur le produit fini	5€		
Crème de châtaigne, chocolat et noisettes	250g	Les gourmands sont servis : l'association parfaite de la châtaigne, du chocolat et de la noisette qui ravira les petits et les grands, à condition de ne pas tomber dans le pot ! 60% de sucre sur le produit fini.	5€		
Marrons au naturel	430g	Les plus belles châtaignes conservées après épluchage et mises sous vide en bocal. Prêtes à l'emploi pour la cuisine ou en apéritif.	7 €		
	240g		4,50 €		
Purée de châtaigne	400g	La purée nature pour toutes les préparations sucrées et salées.	6,50€		
Farine de châtaigne	450g	La célèbre farine de châtaigne sans gluten, à utiliser seule ou en mélange pour son goût et ses qualités nutritionnelles.	7 €		
Brises de châtaigne sèche	500g	La châtaigne sèche à cuisiner comme du riz, des légumineuses, avec des légumes en potage ou dans des viandes en sauce. Incontournable.	8 €		
Semoule de châtaigne Nouveau !	400g	Mélangée avec du blé dur pour une nouvelle possibilité d'utiliser la châtaigne au quotidien dans un repas vite préparé !	6,50€		
Châtaignes fraîches	Tarif au kg	Variété bouche-rouge, très bonne gustativement, aisée à éplucher et d'une remarquable conservation. Sélection des plus gros calibres, autour de 50 à 60 fruits au kg.	6€		

Chèques à établir à l'ordre de « Gaël van der Meij »

Total :

Produits BIO élaborés à partir de fruits AOP châtaigne d'Ardèche, récoltés dans d'anciens vergers qui ont vu passer les générations et que j'ai pris soin de remettre en culture après qu'ils aient été abandonnés de plus ou moins longue date. Ces variétés traditionnelles ardéchoises (bouche-rouge, comballe et garinche pour les principales) sont reconnues pour leur rusticité et leur qualité gustative.