

CONFITURE "EXTRA" FRAISES DE CARPENTRAS

Définition : il s'agit d'un mélange, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée, de sucre et de fraises de Carpentras fraîches. Le qualificatif «extra» signifie que la quantité de fruits mis en œuvre doit être de minimum 45%. Notre confiture de fraises de Carpentras contient 53% de fruits. Ces confitures sont préparées à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés et équeutés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Ils sont portés en cuisson avec un sucre de première qualité dans un chaudron en cuivre.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 929/218,6 Graisses : 0,2g Dont AGS : 0g Glucides : 55g Dont sucres : 50,8g Protéines : <0,63g Sel : 0,007g

Variété : fraise de Carpentras.
Origine : Vaucluse (Provence).
Epoque de fabrication : Juin.
Aspect du produit : confiture rouge foncé, gélifiée, contenant un pourcentage de fruits important (53%).
Ingédients : fraise, sucre, jus de citron concentré, pectine de fruits.

Pression interne : entre -300 et -500 mb.
pH : de 3 à 3,3.
Résidu sec réfractométrique : 55°.
Stabilité : produit pasteurisé.



CONFITURE "EXTRA" DE CERISES NOIRES DE PROVENCE

Définition : il s'agit d'un mélange, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée, de sucre et de cerises noires fraîches dénoyautées. Le qualificatif «extra» signifie que la quantité de fruits mis en œuvre doit être de minimum 45%. Notre confiture de cerises noires contient 65% de fruits. Ces confitures sont préparées à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés et parés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Ils sont dénoyautés et portés en cuisson avec un sucre de première qualité.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 1040/245 Graisses : < 0,22g Dont AGS : 0,0315g Glucides : 59,9g Dont sucres : 54,5g Protéines : 0,47g Sel : 0,054g

Variété : tardives de Provence et de la Vallée du Rhône.
Origine : Provence / Vallée du Rhône.
Epoque de fabrication : juillet.
Aspect du produit : confiture rouge foncé tirant sur le noir, gélifiée, contenant un pourcentage de fruits important (65%).
Ingédients : cerises, sucre, jus de citron, pectine de fruits.

Pression interne : entre -300 et -500 mb.
pH : environ 3,1 à 3,3.
Résidu sec réfractométrique : 55°.
Stabilité : produit pasteurisé.



CONFITURE "EXTRA" D'ABRICOTS DE PROVENCE

Définition : il s'agit d'un mélange, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée, de sucre et de pulpe d'abricots frais. Le qualificatif «extra» signifie que la quantité de fruits mis en œuvre doit être de minimum 45%. Ces confitures sont préparées à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés et parés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Ils sont dénoyautés et portés en cuisson avec un sucre de première qualité.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 983/232 Graisses : < 0,25g Dont AGS : 0,01g Glucides : 56,6g Dont sucres : 53,4g Protéines : 0,3g Sel : 0,039g

Origine : Provence / Vallée du Rhône.
Epoque de fabrication : 15 juillet - 10 août.
Aspect du produit : confiture jaune orangé, clair à un peu plus foncé, gélifiée, de texture hétérogène, contenant des morceaux de fruits de tailles irrégulières. Saveur et odeur caractéristiques de l'abricot de Provence.
Ingédients : abricots, sucre
Pression interne : entre -300 et -500 mb.

pH : environ 3,6.
Résidu sec réfractométrique : 55°.
Stabilité : produit pasteurisé.



CONFITURE "EXTRA" DE POIRES WILLIAMS DE PROVENCE

Définition : il s'agit d'un mélange, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée, de sucre et de fines tranches de poires Williams. Le qualificatif «extra» signifie que la quantité de fruits mis en œuvre doit être de minimum 45%. Notre confiture de poires Williams contient 65% de fruits et elle est préparée à partir de fruits frais mûrs et sains, lavés et parés. Sont éliminés tous ceux présentant des défauts. Ces fines tranches de fruits sont portées en cuisson avec du sucre de première qualité.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 968,5/227,9 Graisses : 0,18g Dont AGS : 0g Glucides : 56,6g Dont sucres : 51g Protéines : <0,3g Sel : 0,018g

Variété : Williams.
Origine : Vallée du Rhône / Provence / Alpes.
Epoque de fabrication : environ 20 septembre à fin octobre.
Aspect du produit : confiture jaune soutenu, gélifiée, contenant un pourcentage de fruits important (65%).

Ingédients : poires Williams, sucre, jus de citron, pectine de fruits.
Pression interne : entre -300 et -500 mb.
pH : entre 3,1 et 3,5.
Résidu sec réfractométrique : 55°.
Stabilité : produit pasteurisé.



Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus : Stabilité : Étançhété correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.