



# La Cour d'Orgères

MAÎTRE ARTISAN CONFITURIER

COMMUNIQUE DE PRESSE Mars 16

## Mon p'tit poussin, la nouvelle confiture de la Cour d'Orgères pour Pâques !



Créativité, humour et gourmandise signent « Mon p'tit poussin », la nouvelle confiture de la Cour d'Orgères dont la belle couleur jaune orangée évoque celle des poussins de Pâques.

Sur son étiquette, une petite illustration d'un poussin en bottes et parapluie à rayures est un clin d'œil à la Bretagne, fief de la Cour d'Orgères.

Le choix d'un **mélange exotique – ananas, mangue –** correspond à la saisonnalité de ces fruits, entre décembre et mai.

Dans cette confiture, les petits morceaux d'ananas légèrement croquants se marient avec la douceur de la mangue onctueuse, relevée d'une pointe de jus de citron vert.

Très long en bouche, le **safran** donne la note finale, douce et subtile, à ces saveurs exotiques que les enfants apprécieront aussi.



Le **Safran du Morbihan** provient d'un partenaire producteur local, **certifié Bio**. Pour garantir une qualité optimale, toutes les étapes sont réalisées sur l'exploitation. Après la cueillette des fleurs, les pistils sont manuellement séparés de la fleur (c'est l'émondage) puis séchés immédiatement après.

**Mon p'tit poussin et ses parfums exotiques de mangue, ananas et safran sera délicieux avec...** une glace à la vanille, une pana cotta, un fondant au chocolat.

A essayer aussi, en bord d'assiette, pour accompagner des aiguillettes de poulet grillées et un riz blanc, une alliance sucrée salée originale.

Bocal de verre de 220g : 6,90 €

Vente en ligne, infos produits et entreprise sur : [www.lacourdorgeres.com](http://www.lacourdorgeres.com)

Recettes, astuces de présentation sur le blog : <http://www.lacourdorgeres.com/le-blog>

Suivez la Cour d'Orgères sur Facebook : [www.facebook.com/Confitures.La.Cour.dOrgeres](https://www.facebook.com/Confitures.La.Cour.dOrgeres)

Twitter : [www.twitter.com/LaCourdOrgeres](https://www.twitter.com/LaCourdOrgeres) - Instagram : <https://instagram.com/lacourdorgeres>

**Contact Presse pour visuels, échantillons, etc. :** Sylvie Cottin – Agence Concertation  
02 97 78 05 75 – 06 83 21 22 16 - [sylviecottin@concertation.fr](mailto:sylviecottin@concertation.fr) – [www.concertation.fr](http://www.concertation.fr)