



La Cour d'Orgères

MAÎTRE ARTISAN CONFITURIER

Un été de gourmandise...
Avec Frisson d'été, la nouvelle confiture
composée de brugnons blancs et menthe fraîche...



Elle arrive début juillet* en édition limitée !
Frisson d'été est une confiture avec de beaux morceaux de brugnons blancs bien sucrés et juteux, agrémentés de feuilles de menthe fraîche ciselées et d'un soupçon de jus de citron vert.

Une association douce à laquelle le parfum de menthe apporte beaucoup de fraîcheur. Une saveur qui éveille les papilles grâce à la magie du brugnon blanc, fruit noble de l'été, qui fond en bouche et se déguste à toute heure de la journée.

Frisson d'été rejoint la gamme des **Voluptueuses et Légères** : une texture onctueuse où domine le goût du fruit, sucrée avec juste une touche de fructose cristallisé pour celles et ceux qui sont vigilants sur les apports en sucre. Frisson d'été est préparée avec 76% de fruits et sa teneur totale en sucre (sucre ajouté+ sucre du fruit) est de 42%.
Composition : brugnons blancs français 75%, fructose cristallisé, feuilles de menthe fraîches ciselées 0,5%, jus de citron vert, pectine de citron.

Frisson d'été est conditionnée en bocaux verre de 240g ; son prix est de 6,90 €.

Quelques idées de recettes :

Frisson d'été est délicieuse sur de simples tartines mais aussi délicatement déposée sur une boule de glace vanille avec quelques zestes de citron vert.

Cocktail Frisson d'été : 3 cuillères de confiture, des feuilles de menthe fraîche, de l'eau gazeuse (un peu de rhum ou pas !) et beaucoup de glaçons.

Sandwich Frisson d'été : 2 cuillères de confiture sur du pain complet, poulet grillé et poivré, tomates cerise, cœur de laitue, mozzarella et quelques feuilles de menthe fraîche.

Frisson de canard : dresser sur une assiette un magret de canard mariné au vinaigre balsamique et grillé à la plancha, des poivrons grillés, des pommes de terre et une touche de confiture.

** Bien sûr des précommandes sont possibles.*

Vente en ligne, infos produits et entreprise sur : www.lacourdorgeres.com

Recettes, astuces de présentation sur le [blog ici](#)

Suivez la Cour d'Orgères sur [Facebook ici](#)

Twitter [ici](#) Instagram [ici](#)



Contact Presse pour visuels, échantillons, etc. : Sylvie Cottin – Agence Concertation
02 97 78 05 75 – 06 83 21 22 16 - sylviecottin@concertation.fr – www.concertation.fr