



La Cour d'Orgères

MAÎTRE ARTISAN CONFITURIER

Les Fêtes de fin d'année sous la neige... grâce à La Cour D'orgères !



Nouveau ! Sous la neige, une confiture de pommes et airelles sauvages, en série limitée.

Dernière née de la gamme des **Audacieuses**, cette confiture associe **le goût sucré des pommes Jonagold et celui plus acidulé des airelles sauvages**, petites baies de montagne bien meilleures cuites que crues.

La famille des airelles comprend aussi la canneberge ou cranberry et les myrtilles ; plus d'infos sur le site de la Cour d'Orgères [ici](#)
Sa belle **couleur rouge flamboyant** donnera un **air de fête aux tables de Noël** et ses saveurs s'associeront aussi bien avec des **mets sucrés que salés**.

Comme toutes les confitures de la Cour d'Orgères, « Sous la neige » est cuite au chaudron de cuivre par petites quantités, remuée à l'écumoire et la cuillère en bois de hêtre, avec la précision d'un orfèvre pour **préserver la saveur et l'authenticité des fruits**.

Dans sa recette « Sous la neige », Vèrène Indekeu, Maître Artisan Confiturier, a souhaité la **présence aussi intense en bouche des airelles sauvages et des pommes**, pour un goût subtil et original.



La Cour d'Orgères

MAÎTRE ARTISAN CONFITURIER

« Sous la neige » se déguste sur des tartines tout simplement ; elle peut, par petites touches, s'associer aux **menus de Noël et du Jour de l'an** :

- insolite et délicieuse avec du foie gras,
- parsemée en délicates petites pastilles sur un carpaccio de bar ou une céviche de daurade,
- liée à une farce de pintade ou de gibier,
- mariée à un feuilleté de boudins noirs et blancs...
- lovée dans une bûche de Noël ou un pudding.

Format bocal de verre 250 G : 6,90 €



A signaler, tous les fruits d'automne sont autant de recettes de confitures La Cour d'Orgères : châtaignes, coings, figes, poires et tomates bio du Morbihan, parfois en séries très limitées !

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

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

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