NOS CHATAIGNES

des forêts et plantations du
PERIGORD LIMOUSIN, (parc naturel régional).

Une production familiale et biologique

• Les châtaignes viennent des plantations, bois et forêts des communes de Varaignes (24) et Dournazac (87). Ces forêts ont été contrôlées agriculture biologique par les représentants de l'organisme Ecocert.
• Les châtaignes ne subissent aucun traitement chimique ou biologique avant et pendant leur récolte et leur transformation.
• Elles sont épluchées au feu, sans l'aide d'aucune substance, **elles ne passent pas dans l'eau**. Elles sont retriées,une par une, à la main.
• Stérilisés par autoclave, dans un laboratoire aux normes européennes, les bocaux se conservent (au frais) pendant quatre ans au moins.

Un goût inimitable et différent.

• Chaque arbre a ses racines, qui puisent dans un sol différent de celui du voisin.
• Chaque préparation de nos produits est typée, comme l'est un vin, selon le temps de l'année; selon l'eau et le soleil, la chaleur et le vent.

NOS PRODUITS

Nous employons uniquement du sucre roux de canne, certifié issu de l'agriculture biologique.
LES POTS SE CONSERVENT AU FRAIS APRÈS OUVERTURE.

Crème de marrons :, elle est préparée avec 60 grammes de fruits pour 100 grammes de produit fini (en 190 gr),
(Saveur d'or Nouvelle Aquitaine 2021)

Compote de châtaignes seulement 20 % de sucre, donc.....80 % de châtaignes ! (en 350 gr et en 650 gr)

Purée de Châtaignes
Uniquement des châtaignes broyées, réduites en purées. Idéales pour épaissir une soupe, accompagner une viande, changer le goût d'une purée, ou pour réaliser des gâteaux, sucrés à votre convenance **(**en 300 gr et 600 gr)
Voir nos recettes de tartes et de gaufres aux châtaignes.

Confiture de châtaignes-pommes : 2/3 de châtaignes et 1/3 de pommes, avec 60 grammes de fruits pour 100 g. Selon la variété de pomme, vous aurez une palette de goûts acidulés et doux (en 190 gr).

Confiture de châtaignes-poires : châtaignes et des poires, avec 60 grammes de fruits pour 100 g. Le mariage des saveurs est REMARQUABLE (en 190 gr).

Confiture de châtaignes noix : avec 8 % de noix (en 190 gr).

Pour les châtaignes fraîches, non épluchées, il est impératif de les conserver au plus proche de 0 ° C , pour éviter le développement de vers et de moisissures,

Denis et Colette Bourgin, châtaignes gourmandes, rue du château, 24 360 Varaignes 05 53 56 24 65