

Les Jardins d'Ossau, Nouveauté Gamme confitures Lancement début Juin



Recettes familiales, fruits cultivés à la ferme, cuisson douce et naturelle. Pascal et Nicolas nous offrent une palette de saveurs authentiques, mijotées sur place avec notamment **leurs propres myrtilles, mûres, figues, framboises et châtaignes.**

Disponible en pots de 240 g, et en 110 g (**2€ le pot**) pour la cerise noire — parfaite avec le fromage.

Parfums disponibles :

Abricot – Cerise noire – Framboise – Myrtille – Mûre – Figue – Fraise – Fruits rouges – Châtaigne - Pêche Roussanne.

3,60€ le pot, sauf Châtaigne : 4,40€ le pot

