Confit C de Leos / Les Vergers de Leos

Confit de thym sauvage du Domaine de Leos

Un confit artisanal, cuit au chaudron, fabriqué à partir du thym sauvage du Domaine de Leos

Terroir / Récolte

Confit fabriqué à partir de pectine de fruits et du thym sauvage récolté en floraison et à la main sur le plateau du Domaine de Leos. Certifiée « Haute Valeur Environnementale 3A », l'exploitation n'utilise ni engrais chimiques, ni pesticides.

Ingrédients / Fabrication

Eau, sucre de canne blanc, jus concentré de citron, pectine de fruits, thym (0.5%).
Préparé avec 0.7g de thym pour 100g de confit.
Sous le contrôle des équipes du Domaine de Leos, le confit est fabriqué et mis en pot à Robion, à quelques minutes de l'exploitation, par La Roumanière (entreprise de l'économie sociale et solidaire).

Goût / Dégustation

Ce confit artisanal, cuit au chaudron, se distingue par son goût unique et la puissance aromatique singulière de son thym sauvage.

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g)

Energie 1203 Kj / 283 Kcal
Matières grasses (g) 0 dont acides gras saturés (g) 0
Glucides (g) 70 dont sucres (g) 70
Fibres alimentaires (g) 0
Protéines (g) 0
Sel (g) 0.04

Conservation

Élaborés sans conservateurs et sans colorants, les confits C de Leos sont pasteurisés ce qui leur donne une durée de conservation de 3 ans.
Pour garder toutes leurs propriétés avant ouverture, nous vous conseillons de les conserver dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur et des rayonnements UV. Après l'ouverture du pot, le confit se conserve généralement pendant 2 à 3 semaines au réfrigérateur.

Accords gastronomiques & Conseils de consommation

Idéal à consommer avec des fromages frais (chèvre et brebis notamment) ou demi-secs, sur un gigot, une pintade, un poulet ou une épaule d'agneau, ou encore en fin de cuisson pour déglacer une viande ou l'incorporer à une ratatouille.
On peut aussi l'étaler sur des crêpes, des pancakes ou sur des tartines.
Considéré comme excellent pour la santé (le thym est riche en de nombreux principes actifs et en huiles essentielles, en flavonoïdes, en vitamine C et en calcium), on peut l'utiliser en infusion en le diluant dans de l'eau chaude.

Coffret en carton imprimé / Pot en verre de 335 g

Contact : Anna Miquel / 06 70 51 45 02 / commercial@domaineleos.com
SAS Leos / Domaine de Leos / www.domainedeleos.com / / 1984, route d'Apt - 84800 Isle sur la Sorgue