



Le péché mignon du Père Noël

Ma Confiture de Noël,
la dernière gourmandise
de Muroise et Compagnie,



Un cadeau original pour les gourmands
ou juste pour se faire plaisir !

Cet hiver, la fine équipe de Muroise et Compagnie a revêtu son costume de Noël pour concocter une surprise : Ma Confiture de Noël. Une savoureuse recette mitonnée avec amour pour une extase gourmande inégalée. Une saveur inédite, un subtil mariage de saison : des pommes et des poires aux morceaux fondants, des noix croquantes, des raisins parfumés, le tout réchauffé par des notes orientales de pain d'épice.



Quand craquer ?

- A l'occasion des petits-déjeuners et des goûters en familles ou entre amis sur des toasts chauds, brioches et crêpes...
- En ingrédient secret d'une tarte maison,
- En sucré/salé pour accompagner un plateau de fromages,
- Pour créer des verrines audacieuses ou relever un plat traditionnel ...



★ Pourquoi on l'aime ?

Pour sa recette exclusive, son look festif, vintage et décalé à la fois. Parce qu'elle a été pensée par une équipe 100% féminine qui prend plaisir à titiller vos papilles...

Il est possible d'offrir cette confiture dans un sachet luxueux en tissu et lien satin de chez Shifumi Créations (100% fabrication Nantaise).





Où la trouver ? ★

Attention, présentée en pot 220 gr Ma Confiture de Noël est une "édition collector", fabriquée uniquement pour les fêtes de fin d'année.

- En vente en Novembre et en Décembre sur le site web www.muroise.com
- Dans les épiceries fines et chez les cavistes
(liste de points de vente sur demande : contact@muroise.com)



On en rajoute une couche ?

Parce que Noël ne dure qu'un temps, Muroise et Compagnie fait durer le plaisir avec l'ensemble de ses déclinaisons fruitées... En effet, sur le site www.muroise.com, on peut offrir un abonnement de confitures de 3 ou 6 mois. L'heureux élu reçoit chaque mois 3 confitures originales directement chez lui...



Muroise & Compagnie : 6 mois et déjà grande !

Pleine d'idées et d'envies, les 2 créatrices de Muroise et Compagnie sont tombées dans le chaudron de cuivre quand elles étaient petites... Depuis 6 mois, la collection est déjà riche de 25 confitures inédites élaborées à partir d'une sélection des meilleurs fruits de nos régions. Chaque pot est rempli à la main pour garantir la richesse en morceaux de fruits : fraise de Plougastel, abricot du Roussillon, etc... Quant à Muroise, c'est toute une histoire ! (à découvrir sur le site www.muroise.com).

scannez
et accédez à la
salle de presse :



Contacts Presse :

Agence K&V - www.agence-k-v.com
Violaine HÉMON - Claudie JOUIN
T. + 33 2 53 45 13 55 . +33 6 22 82 27 44
violaine@agence-k-v.com . claudie@agence-k-v.com

