

COMMUNIQUE DE PRESSE

Muroise et compagnie x nOk : quand deux artisans s'allient pour une confiture bio d'exception



2025 débute en beauté avec une création inédite et délicieusement raffinée : la confiture bio Figue et Noix, fruit d'une collaboration entre **Muroise et compagnie**, maison artisanale emblématique de la région Nantaise reconnue pour ses confitures créatives, et **nOk**, la première marque bio franco-belge dédiée aux noix. Cette alliance de passionnés célèbre l'authenticité et l'excellence, dans un petit pot rose qui raconte une histoire de terroirs et de savoir-faire.

Une union née de passions partagées

Quand innovation et tradition s'unissent, le résultat est éclatant ! D'un côté, **Muroise et compagnie**, Artisanes Confiturières Aventurières depuis plus de 12 ans, dont la renommée repose sur des créations savoureuses et une fabrication entièrement artisanale. De l'autre, **nOk**, une marque créée par deux familles de nuciculteurs passionnés en France et en Belgique et déterminée à redonner à la noix locale, bio et équitable ses lettres de noblesse.





Deux entreprises, une même vision

Valoriser le terroir, magnifier chaque ingrédient et respecter les savoir-faire artisanaux. Chez **nOk**, les noix des variétés Franquette et Fernor sont séchées en douceur et cassées au fil des saisons, garantissant leur fraîcheur et leurs qualités nutritionnelles, notamment leur richesse en oméga-3. Chez **Muroise et compagnie**, après une cuisson au chaudron de cuivre, chaque pot de confitures est rempli à la main (afin de préserver et magnifier chaque fruit) dans le respect des méthodes traditionnelles.

Une confiture bio au goût raffiné et audacieux

La douceur ensoleillée des figes violettes, juteuses et naturellement sucrées, se marie harmonieusement avec le caractère croquant et légèrement lacté des noix **nOk**. Le tout est sublimé par l'utilisation de sucre de canne roux bio et équitable, qui apporte une touche légèrement caramélisée à cette recette gourmande.

Une confiture aux saveurs riches et complexes, à la fois authentique et inventive, qui promet d'illuminer vos moments gourmands :

- un petit-déjeuner élégant : tartinez-la sur un pain au levain encore tiède ou une brioche moelleuse.
- un plateau de fromages recherché : associez-la à un chèvre cendré, un brie de Meaux ou un comté affiné.
- des desserts créatifs : ajoutez une touche de cette confiture à une panna cotta vanillée ou dans une tarte fine aux fruits secs.

Contact presse
magali@muroise.com ou
estelle@muroise.com
Téléphone : 02 28 06 26 39

Sites web :

Muroise & Compagnie :
www.muroise.com

nOk : www.noklanoixbio.com



**Muroise &
Compagnie et nOk :
deux artisans
engagés qui
réinventent la
gourmandise !**