



Noël est arrivé chez Muroise et compagnie !

Découvrez nos 4 confitures de Noël :

Pommes, poires, noix, raisins secs, épices à pain d'épices

Oranges, griottes, épices à vin chaud BIO

Figues, amandes effilées et Porto BIO

Griottes, Kirsch et chocolat BIO





MA CONFITURE DE NOEL BIO

POMMES, POIRES, NOIX, RAISINS SECS, EPICES A PAIN D'EPICES

Une savoureuse recette bio 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 épices à pain d'épices.

Délicieuse avec du foie gras, en fond de tarte aux pommes ou à la petite cuillère pour les plus gourmands ! Pot 220 g.



MA CONFITURE DE NOEL BIO

FIGUES, AMANDES EFFILEES ET PORTO

L'expérience est inédite : la volupté des fruits gorgés de soleil s'équilibre parfaitement avec le croquant des amandes, le tout exalté en douceur par le velours du Porto. Sur des petites brioches chaudes, une tartine croustillante, avec du foie gras ou du fromage le soir du réveillon ! Pot 220 g.



MA CONFITURE DE NOEL BIO

ORANGES, GRIOTTES, EPICES A VIN CHAUD

Les oranges douces bio épluchées et zestées à la main mijotent longuement dans une bassine de cuivre en bonne compagnie : du sucre de canne roux équitable pour la note sucrée-ambrée, des griottes pour la petite note acidulée et de précieuses épices à vin chaud. A tester d'urgence sur une brioche, dans un riz au lait fait maison, dans une crêpe ! Pot 220 g.



MA CONFITURE DE NOEL

GRIOTTES, KIRSCH ET CHOCOLAT

Une création artisanale qui a tout d'une friandise ! Imaginez l'alliance des griottes charnues, du chocolat noir, du kirsch ... Écoutez le frémissement de la cuisson au chaudron et humez les parfums évocateurs de ce savant équilibre. Chaque confiture de Noël est délicatement mise en pot à la main afin de préserver les petites cerises choisies avec minutie. Pot 220 g.



MUROISE ET COMPAGNIE, Artisan Confiturières Aventurières

Un duo qui nous régale et nous enchante depuis 10 ans

De l'audace, de l'humour, un grain de folie, un savoir-faire artisanal et créatif, des ingrédients de très haute qualité : Estelle Sauvion-Durand et Magali Beck et leur fine équipe créent depuis 2012 des recettes de confitures qui font fondre de plaisir les petits et grands gourmand. Bienvenue dans l'univers sucré, raffiné, parfois décalé et "fait maison" de Muroise et compagnie.