

Spécialiste
MYRTILLE
SAUVAGE
depuis 1992



la Monédière®
CONFITURERIE

SANS
PECTINE
NI AUTRES
ADJUVANTS



FR - BIO -01
AGRICULTURE UE-NON UE



AGRICULTURE
BIologIQUE

100%
FRUITS



Gamme à la Myrtille Sauvage

NOTRE GAMME SANS SUCRES

Jus de myrtilles sauvages

Un jus fait avec **des fruits de qualité sélectionnés**, pour cette boisson hors du commun. Il se boit pur, mais peut être allongé avec de l'eau ou en mélange avec d'autres saveurs.

100% myrtilles sauvages



Purée de myrtilles sauvages

Une purée **puissante en goût**, pour conserver toutes les qualités de ce superbe fruit. Elle se consomme pure, en fin de repas ou pour un usage médicinal. Elle peut se tartiner, accompagner des desserts (yaourts, sorbets..) ou des plats salés (viande, fromage, tofu....sauce etc).

100% myrtilles sauvages



Pulpe de myrtilles sauvages

Une préparation sans peau ni pépin, un **produit fin et généreux en goût**. Elle peut se consommer pure, tartinée ou en accompagnement de desserts (yaourts, sorbets..), ou de plats salés (viande, fromage, tofu....sauce, etc).

100% myrtilles sauvages



Confiture extra de myrtilles sauvages

Une confiture faite à la main **sans adjuvant, ni pectine, ni conservateur** pour avoir le goût d'une vraie confiture.

60% myrtilles sauvages, 40% de sucre



Confiture allégée de myrtilles sauvages

A la différence de la confiture extra de myrtilles sauvages, la teneur en sucre est diminuée, pour profiter de **plus de fruits**, tout en gardant la **gourmandise** du sucre de canne blond.

75% myrtilles sauvages, 25% de sucre



Coulis de myrtilles sauvages

Un coulis **fin et onctueux aux arômes intenses**. Il se déguste en accompagnement de desserts (Sorbet, fromage blanc, salade de fruits...), ou en accompagnement salé (fromage de chèvre, tofu, viande...)

60% myrtilles sauvages, 40% de sucre

SANS
PECTINE
NI AUTRES
ADJUVANTS

Notre gamme autour de la Myrtille Sauvage



Purée pommes de corrèze, myrtilles sauvages

Une purée de pommes douce en goût avec des myrtilles sauvages entières. A consommer pure en fin de repas, le matin au petit déjeuner ou pour le goûter.

80% pommes, 20% myrtilles sauvages



Purée pommes, poires, myrtilles sauvages

Une purée de pommes, poires douce en goût, naturellement sucrée avec des myrtilles sauvages entières. A consommer pure en fin de repas, le matin au petit déjeuner ou pour le goûter.

65% pommes, 20% poires,
15% myrtilles sauvages

La myrtille Sauvage sous toutes ses formes



Notre coffret découverte

Notre coffret se compose de 3 produits de notre gamme afin de faire découvrir nos produits :

- 1 pot de purée 100% de Myrtilles Sauvages 120 g
- 1 pot de confiture allégée de Myrtilles Sauvages 140 g
- 1 pot de confiture extra de Myrtilles Sauvages 150 g



BIENTÔT DISPONIBLE

Myrtilles séchées

Retrouvez toutes les qualités de ce super fruit en les consommant séchées, pour le goûter, en accompagnement de céréales au petit déjeuner, de desserts, de salades...

Des Myrtilles séchées seront disponible au cours de l'année 2021.

Fait main

Nos recettes sont réalisées de manière artisanale, dans notre atelier en Corrèze, à l'image des confitures de grands-mères.

Les préparations sont réalisées par petites quantités dans des bassines en inox, elles sont remuées à la main. Nous n'utilisons aucun adjuvant et nos cuissons sont réalisées sans cloches de cuisson afin de réduire la teneur en eau au minimum, pour une teneur en fruit maximale et un goût intensément fruité.



LE SAVIEZ VOUS ?

Ne confondez plus la myrtille sauvage et la myrtille cultivée !

Contrairement aux myrtilles cultivées, les myrtilles sauvages poussent à l'état naturel. On ne peut les planter.



La myrtille sauvage se récolte à la main au cœur de grands espaces naturels. C'est un fruit très apprécié avec des propriétés en phytothérapie reconnues, très sensible aux aléas climatiques. Il est aujourd'hui devenu rare.



Anne Deguillaume
Responsable commerciale
06 25 48 23 94

sarl.lamonediere@gmail.com
www.confiterielamonediere.fr

LA FABRIQUE
Confiturie La Monédieré
19390 Chaumeil