



Au fil du temps et des saisons...

## LISTE DES PARFUMS

### Les classiques :

- Confiture d'abricots
- Confiture d'ananas
- Confiture de bananes
- Confiture de cerises
- Confiture de châtaignes
- Confiture de citrons
- Confiture de coings
- Confiture de figues
- Confiture aux fruits de la passion
- Confiture de kaki
- Confiture de kiwis
- Confiture de mandarines
- Confiture de mandarines vertes
- Confiture de mangues
- Confiture de melon
- Confiture de mirabelles sauvages
- Confiture d'oranges blondes
- Confiture d'oranges amères
- Confiture de pastèques
- Confiture de pêches blanches
- Confiture de poires
- Confiture de pommes
- Confiture de prunes
- Confiture de rhubarbe
- Confiture de tomates vertes
- Gelée de bourgeons de sapin
- Gelée de cerises noires
- Gelée de kiwis
- Gelée de mandarines
- Gelée d'oranges sanguines
- Gelée de pamplemousses roses
- Gelée de pommes sauvages
- Gelée de rhubarbe
- Gelée de raisin « Muscat »
- Gelée de tilleul

### Les petites baies et fruits sauvages :

- Confiture de baies des bois (cassis, fraises, myrtilles et mûres)
- Confiture de fraises des bois et framboises
- Confiture de fraises des bois et gelée de raisinets
- Confiture de fraises « Mara des bois »
- Confiture de fraises
- Confiture de fraises des bois
- Confiture de framboises
- Confiture de mûres
- Confiture de myrtilles
- Confiture de raisinets
- Confiture de sureau
- Gelée de cassis
- Gelée de fraises
- Gelée de fraises « Mara des bois »
- Gelée de framboises

## **Les assemblages :**

- Confiture d'abricots au jus d'orange
- Confiture d'ananas, mangues séchées aux zestes de citrons
- Confiture d'ananas au miel
- Confiture « d'ananas baby », kiwis et grenade
- Confiture de bananes, citrons et amandes grillées
- Confiture de bananes, oranges au chocolat noir
- Confiture de cassis et poires
- Confiture de cassis, pommes et poires
- Confiture de cerises rouges et noires
- Confiture de cerises noires et framboises
- Confiture de coings et jus d'orange
- Confiture de figues aux citrons verts et au miel
- Confiture de figues, jus de limette et amandes grillées
- Confiture de fraises et ananas
- Confiture de fraises, bananes et citrons verts
- Confiture de fraises et fraises des bois
- Confiture de fraises des bois au miel
- Confiture de fraises et jus de groseille au miel
- Confiture de fraises et rhubarbe
- Confiture de fraises et rhubarbe au miel
- Confiture de framboises et bananes
- Confiture de framboises et nectarines
- Confiture de framboises et pêches rouges
- Confiture de framboises et poires
- Confiture de framboises et raisins bleus
- Confiture de kiwis et oranges
- Confiture de kiwis, bananes et oranges
- Confiture de mandarines et ananas
- Confiture de mangues, abricots et citrons verts
- Confiture de mangues, ananas et orange
- Confiture de melons et amandes
- Confiture de melons et framboises
- Confiture de melons, oranges et amandes
- Confiture de melons au jus d'orange
- Confiture de mirabelles sauvages et nectarines
- Confiture de mirabelles sauvages, abricots et oranges confites
- Confiture de mirabelles aux zestes de citrons
- Confiture de mûres des bois et pêches des vignes
- Confiture de myrtilles et cerises noires
- Confiture d'oranges aux dattes
- Confiture d'oranges sanguines à la noix de coco
- Confiture de pamplemousses roses au jus de mirabelles
- Confiture de poires et abricots
- Confiture de poires, citrons confits au miel
- Confiture de pommes, figues et noix
- Confiture de pommes sauvages, kiwis, citrons verts
- Confiture de poires et framboises
- Confiture de poires, noix et miel
- Confiture de poires, raisins et noix
- Confiture de pommes, figues, noix et miel

### **Les assemblages :** (suite)

- Confiture de prunes et cornouilles
- Confiture de prunes, pommes, figues et amandes
- Confiture de raisins aux noix et miel
- Confiture de reines-claudes et citrons séchés
- Confiture de rhubarbe aux fleurs de sureau
- Confiture de rhubarbe et framboises blondes
- Confiture de rhubarbe et oranges
- Confiture de tomates vertes, fruits secs et pignons
- Gelée d'abricots et oranges
- Gelée d'ananas et pamplemousses
- Gelée de bourgeons de sapin et citrons confits
- Gelée de cassis aux pêches blanches
- Gelée de cassis, pommes et poires
- Gelée de citrons jaunes
- Gelée de cornouilles aux agrumes
- Gelée de fraises et rhubarbe
- Gelée de framboises au melon et amandes
- Gelée de mirabelles aux pamplemousses
- Gelée de mûres des bois et cerises noires
- Gelée de mûres des bois et pêches blanches
- Gelée de mûres des bois et pommes sauvages
- Gelée de roses et églantines au thé noir
- Gelée de sureau à l'orange

### **Les parfumées :**

- Confiture d'abricots et amandes grillées à l'Amaretto
- Confiture d'abricots avec son amande à l'Amaretto
- Confiture d'abricots, citrons à la vanille
- Confiture d'abricots à la lavande
- Confiture d'abricots, oranges et cannelle poivrée
- Confiture de bananes « baby » et oranges à la vanille
- Confiture de bananes, jus de citron à la cannelle
- Confiture de bourgeons de sapin à la citronnelle
- Confiture de cerises à la menthe fraîche
- Confiture de cerises au jus de cassis et à la menthe fraîche
- Confiture de cerises noires, citron à la cannelle
- Confiture de cerises noires au kirsch
- Confiture de citrons au miel et à la cannelle
- Confiture de cynorhodons à la vanille et thé noir
- Confiture de figues, raisins à la cannelle
- Confiture de fleurs d'églantines
- Confiture de fleurs d'églantines au thé noir
- Confiture de fraises aux fleurs d'églantine
- Confiture de fraises, poires à la menthe fraîche
- Confiture de fraises, oranges et gingembre
- Confiture de framboises au Kirsch
- Confiture de framboises, poires à la cannelle
- Confiture de griottes du jardin, figues au Kirsch
- Confiture de kiwis, citrons à la vanille

### **Les parfumées : (suite)**

- Confiture de kiwis, oranges sanguines à la vanille
- Confiture de mandarines à la cannelle
- Confiture de mandarines, jus de poire à la cannelle
- Confiture de mandarines, thé noir à la cannelle
- Confiture de melons aux amandes et à l'Aceto Balsamique
- Confiture de melons aux amandes et à l'Amaretto
- Confiture de melon, pastèque et citron à la menthe fraîche
- Confiture de mirabelles sauvages à la vanille
- Confiture de mûres des bois, citrons à la cannelle
- Confiture de mûres sauvages aux pétales de rose
- Confiture de myrtilles aux pétales de roses
- Confiture de nectarine, citrons verts à la menthe fraîche
- Confiture d'oranges, dattes à la cannelle
- Confiture d'oranges, figues à la vanille
- Confiture d'oranges, framboises à la cannelle
- Confiture d'oranges sanguines, cannelle et Grand Marnier
- Confiture d'oranges sanguines, kiwis séchés à la cannelle
- Confiture de pamplemousses, citrons à la cannelle
- Confiture de papayes, citrons verts à la vanille
- Confiture de pastèques, citrons verts, miel et gingembre
- Confiture de pastèques, à la menthe et lavande
- Confiture de pastèques à la menthe et vanille
- Confiture de pêches à la menthe fraîche
- Confiture de pêches à la verveine citronnelle
- Confiture de pêches jaunes, citrons et gingembre
- Confiture de pétales de rose
- Confiture de pétales de rose au thé Earl Grey
- Confiture de pétales de rose aux amandes
- Confiture de poires au basilic thai
- Confiture de poires et pommes à la cannelle
- Confiture de poires et prunes à la cannelle
- Confiture de poires à la vanille
- Confiture de poires à la vanille et gingembre
- Confiture de pommes et carottes au Grand Marnier
- Confiture de pommes sauvages, oranges à la cannelle
- Confiture de pommes sauvages au thé Earl Grey
- Confiture de prunes rouges, citrons séchés à la cannelle
- Confiture de prunes à l'ancienne
- Confiture de prunes à la vanille
- Confiture de prunes, vanille au Riesling
- Confiture de raisin noir, framboises à l'anis
- Confiture de raisinets, pommes à la menthe fraîche
- Confiture de reine-claude, citron séché à la cardamome
- Confiture de reine-claude à la menthe fraîche
- Confiture de rhubarbe, framboises et fleurs de sureau
- Confiture de rhubarbe, framboises à la vanille
- Confiture de rhubarbe, gingembre et basilic
- Confiture de roses aux amandes
- Confiture de sureau aux pétales de rose
- Confiture de tomates à la vanille

### **Les parfumées : (suite)**

- Gelée de cassis aux pétales de roses
- Gelée de citrons aux fleurs de romarin
- Gelée de citrons verts à la vanille
- Gelée d'églaïntines au thé noir
- Gelée de framboises au kirsch
- Gelée de framboises à la citronnelle et vanille
- Gelée de géranium odorant
- Gelée de groseilles blanches aux pétales de roses
- Gelée de groseilles rouges à la lavande et citronnelle
- Gelée de kiwis à la vanille
- Gelée de lavande et menthe fraîche
- Gelée de pamplemousses roses à la cannelle
- Gelée de menthe fraîche et lavande
- Gelée de mûres des bois aux pétales de roses
- Gelée de pétales de roses
- Gelée de pétales de roses au thé Earl Grey
- Gelée de poires à la vanille
- Gelée de pommes, citrons verts et basilic thaï
- Gelée de pommes, gingembre et vanille
- Gelée de pommes, oranges à la cannelle
- Gelée de raisinet au miel et à la lavande
- Gelée de prunes et citrons à la vanille
- Gelée de fleurs de sureau
- Gelée de sureau aux pétales de roses

### **Les épicées :**

- Confiture d'abricots et oranges au gingembre
- Confiture d'abricots, jus de coing au gingembre
- Confiture d'ananas, citrons au gingembre
- Confiture de bananes, ananas au gingembre confit
- Confiture de bananes, citrons aux épices
- Confiture de bananes, citrons au gingembre confit
- Confiture de bourgeons de sapin, citrons confit aux épices
- Confiture de citrons, gingembre, vanille et cannelle
- Confiture de coings à l'orange et gingembre
- Confiture de figues, jus de raisin à l'anis étoilé
- Confiture de fraises, menthe fraîche au poivre
- Confiture de fraises, oranges aux épices (anis étoilé, clous de girofle)
- Confiture de gingembre
- Confiture de gingembre au citron
- Confiture de kakis, jus de coing et épices à pain d'épices
- Confiture de kakis aux épices à pain d'épices
- Confiture de mangues, citrons verts à la coriandre et vanille
- Confiture de mirabelles, nectarines à l'anis étoilé
- Confiture de mirabelles et pommes des bois au gingembre et cannelle
- Confiture d'oignons au miel, agrumes et épices
- Confiture d'oignons au miel et épices
- Confiture d'oignons, raisin blanc et feuilles de laurier
- Confiture d'oranges amères, épices et Grand Marnier

### **Les épicées :** (suite)

- Confiture d'oranges amères, gingembre et Grand Marnier
  - Confiture d'oranges au gingembre et épices
  - Confiture d'oranges, pommes et gingembre
  - Confiture d'oranges, thé noir, à l'anis étoilé
  - Confiture de papayes aux épices
  - Confiture de pêche aux clous de girofle
  - Confiture de pêches jaunes, citrons au safran
  - Confiture de pêches, menthe fraîche et coriandre
  - Confiture de pommes au gingembre
  - Confiture de pommes, jus d'orange aux épices de pain d'épices
  - Confiture de pommes au miel et épices à pain d'épice
  - Confiture de pommes des bois aux agrumes et épices
  - Confiture de prunes à l'anis étoilé et aux noix
  - Confitures de prunes aux épices
  - Confiture de rhubarbe, gingembre à la vanille
  - Confiture de tilleul et piment rouge
- 
- Gelée de cerises aux épices
  - Gelée de coings au citron et épices
  - Gelée de cornouilles aux épices
  - Gelée de cornouilles au gingembre au gingembre et épices
  - Gelée d'oranges amères au gingembre et épices
  - Gelée de roses, cardamome et vanille
  - Gelée de tilleul et piment

### **Les fruits oubliés :**

- Confiture d'azerole (fruit de l'aubépine ou épine blanche) *Crataegus*
  - Confiture de cornouilles (fruit du cornouiller mâle) *Cornus mas*
  - Confiture de cynorhodons (fruit de l'églantier) *Rosa canina*
  - Confiture de nèfles (fruit du néflier) *Mespilus germanica*
  - Confiture de bourgeons de sapin
  - Confiture de pimblina (baies de viorne obier) *Viburnum opulus*
- 
- Gelée de baies de sorbier des oiseleurs *Sorbus aucuparia*
  - Gelée de sureau rameux (sureau rouge) *Sambucus racemosa*

### **Les inédites :**

- Confiture de lait de chèvre à la cannelle
- Confitures de lait de chèvre au chocolat noir
- Confiture de lait de chèvre à la noix de coco
- Confiture de lait de chèvre à la vanille

### **Les petites merveilles :**

- Confiture Aphrodisiaque (fraises au gingembre, piment et menthe)
- Confiture de bananes, chocolat noir aux épices
- Confiture de cerises noires au chocolat amer et kirsch
- Confiture de citrons, chocolat noir et poivre
- Confiture de baies d'églantier au piment rouge et chocolat noir

### **Confitures à thèmes :**

- Confiture de Noël (kaki, pommes sauvages, figues séchées, jus et zestes d'orange, pruneaux secs, feuilles de mûres, fleurs d'hibiscus, cannelle, vanille)
- Confiture de Pâques (citrons, bananes, chocolat noir, noisettes)
- Confiture de St-Valentin (pommes, pruneaux, framboises, roses, miel et cannelle)
- Confiture des mamans (fraises, framboises, hibiscus, pruneaux, rhubarbe, vanille)

Mise à jour, le 22 avril 2013

### **Informations importantes :**

- Le choix des parfums évolue au fil des saisons et en fonction de notre propre cueillette. De ce fait, nous ne possédons pas de stock et ne pouvons pas assurer la constance des parfums.
- Nos confitures sont naturelles ! Sans agents conservateurs, sans sucre gélifiant, sans colorants, sans arômes artificiels.
- Pour une conservation optimale, veuillez placer vos pots de confiture dans un endroit à l'abri de la lumière. Après ouverture du pot, conserver au frais et consommer dans les 15 jours.

*Mirjam*