


# TRADITIONELLE KONFITÜREN UND GELEES

Chatenois



 [03 88 58 87 20](tel:0388588720)

@ Kontakt

 [www.selestat-haut-koenigsbourg.com](http://www.selestat-haut-koenigsbourg.com)

**67730 Chatenois**

## + Beschreibung

Köstliche und authentische Konfitüren und Gelees aus dem Elsass.

In der elsässischen Küche nimmt Konfitüre einen besonderen Platz ein. Zum Frühstück verfeinert sie eine Scheibe frisches Brot, zum Nachmittagssnack passt sie hervorragend zu Crêpes, Krapfen oder hausgemachtem Joghurt.

Jede Marmelade wird nach traditionellen Methoden zubereitet, beginnend mit einer sorgfältigen Auswahl der Früchte, bevor sie nach alter Art in Kupferkesseln gekocht wird. Langsam erfüllt der Duft der Früchte, vermischt mit Zucker, die Luft und offenbart das ganze Know-how der Handwerker.

Der genau auf 63 bis 65 % gemessene Zuckergehalt garantiert eine perfekte Konsistenz und optimale Haltbarkeit.

Möchten Sie mehr erfahren? Besuchen Sie unsere Handwerkspartner, um die Geheimnisse der Herstellung zu entdecken ... und der Versuchung einer 100 % elsässischen Konfitüre zu erliegen.