

TRADITIONELLE KONFITÜREN UND GELEES

Chatenois



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

@ Kontakt

 www.selestat-haut-koenigsbourg.com

67730 Chatenois

+ Beschreibung

Die Marmelade hat den ganzen Platz am Tisch für ein gutes Frühstück. Als Snack findet man ihn auf Pfannkuchen, in Beignets oder im Joghurt.

Die Herstellung von Marmelade beginnt mit der Auswahl der Früchte, dann schälen wir, entsteinen wir, schneiden wir.... Das Kochen erfolgt auf altmodische Weise in Kupferkesseln. Der Gesamtzuckergehalt wird am Ende des Kochvorgangs mit einem Refraktometer überprüft. Der Zuckergehalt muss zwischen 63 und 65% liegen, damit das Produkt gut haltbar ist.

Um mehr über dieses handwerkliche Wissen zu erfahren und alle Produktionsphasen zu entdecken, besuchen Sie einen unserer Partner.