

LES CONFITURES ET GELÉES TRADITIONNELLES

Chatenois



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

 Contacter l'établissement
 www.selestat-haut-koenigsbourg.com

67730 Chatenois

Descriptif

Les confitures et gelées d'Alsace, un savoir-faire gourmand et authentique.

Dans les cuisines alsaciennes, la confiture occupe une place de choix. Au petit-déjeuner, elle sublimé une tranche de pain frais ; au goûter, elle se glisse dans une crêpe, un beignet ou un yaourt maison.

Préparée selon les méthodes traditionnelles, chaque confiture débute par une sélection minutieuse des fruits avant d'être cuisinée à l'ancienne dans des chaudrons de cuivre. Lentement, le parfum des fruits mêlé au sucre emplit l'air, révélant tout le savoir-faire des artisans.

Le taux de sucre, mesuré avec précision entre 63 et 65 %, garantit une texture parfaite et une conservation optimale.

Envie d'en savoir plus ? Rendez-vous chez nos artisans partenaires pour découvrir les secrets de fabrication... et succomber à la tentation d'une confiture 100 % alsacienne.