

LES CONFITURES DU CLIMONT

Ranrupt



 [03 88 97 72 01](tel:0388977201)

@ Contacter l'établissement

 www.confituresduclimont.com <http://www.facebook.com/confcl...>
<http://www.instagram.com/confc...>

**14 route du Climont - La Salcée
67420 Ranrupt**

+ Descriptif

A La Salcée, la deuxième génération perpétue la tradition des confitures cuites dans le chaudron de cuivre, rassemblant du fruit et du sucre uniquement (sans gélifiant ni conservateur). Une quarantaine de variétés aux saveurs locales sont mijotées : églantine, griotte, mirabelle à la cannelle, pomme sauvage, myrtille, sans compter la fameuse confiture de Noël...

Visite commentée de l'atelier de fabrication. Plus de 40 000 visiteurs par an.

Unique en Europe : découvrez sur place les 5 siècles de l'histoire de la confiture dans le premier Muséobus de la Confiture.

Les Confitures du Climont sont labellisées par l'Etat Entreprise du Patrimoine Vivant, l'excellence des savoir-faire français.

Le titre de Meilleur confiturier de France a été décerné en 2010, à Fabrice Krencker, qui a fondé l'entreprise, il y a 35 ans.

Présent sur le marché de Noël de Strasbourg.

Nouveauté 2023 : Le livre de recettes de confitures des Confitures du Climont - Secrets et Traditions vient de sortir ! Découvrez dans ce livre comment réaliser de manière simple et authentique à fabriquer vous-même ce mets délicieux qu'est la confiture, en vous appuyant sur la science et l'histoire.

Mais ce n'est pas tout ! Dix savoureuses recettes se trouvent à l'intérieur pour sublimer la confiture en l'incorporant de manière raffinée dans vos plats sucrés et salés, allant des desserts familiaux classiques aux plats les plus innovants.

Horaire(s) d'ouverture

Période du 02/01/2024 au 31/12/2024

Mardi de 10:00 à 12:00 et de 14:00 à 18:00

Mercredi de 10:00 à 12:00 et de 14:00 à 18:00

Jeudi de 10:00 à 12:00 et de 14:00 à 18:00

Vendredi de 10:00 à 12:00 et de 14:00 à 18:00

Samedi de 10:00 à 12:00 et de 14:00 à 18:00

Fermeture hebdomadaire

Lundi

Dimanche

+ Tarifs

Commentaires tarifs : Visites de l'atelier de fabrication, du Muséobus et dégustation gratuites.

Tarifs : Visite et dégustation gratuite