

AU FIL DU FRUIT

GUILLAUME & LESGARDS



Sabores brutos, preciosos, impertinentes o suaves...

AU FIL DU FRUIT desvela el resplendor de la fruta asociada a especias, flores o sÚtiles esencias...

Estas joyas fueron creadas por dos artesanos, Maurice Guillaume et Patrick Lesgards, que destacan en el arte de combinar saber hacer tradicional y descubiertas gustativas..

Las mermeladas AU FIL DU FRUIT se elaboran en un caldero de cobre, en pequeÑas cantidades y en un tiempo muy rÁpido para preservar el aroma, aspecto y sabor de la fruta. Cada ingrediente estÁ seleccionado cuidadosamente para obtener la alianza ideal, a la vez sencilla y singular.

MARMELADAS 220 g

SABORES INÉDITAS

Lichi y frambuesa con rosa
Jalea de pasi3n y mango con t3 verde
Arándano silvestre con miel de los Pirineos
Cereza negra con miel de los Pirineos
Cereza negra con piment d'Espelette
Cereza negra con Izarra
Cataña con cáscaras de naranja
Melocot3n de viña
Gavana
Pera y membrillo con nuez
Melocot3n y albaricoque con almendras
Cereza y fresa con miel
Naranja sabor a alajú
Manzana pera canela

Cajas de 8

SABORES CLASICOS

Cereza negra
Higo blanco
3 frutas rojas

Naranja
Fresa fresa silvestre Mara des bois
Frambuesa
Arándano
Ruibarbo

MARMELADAS 90 g

Higo seco con nueces
Ciruela con jengibre y avellanas tostadas
Cajas de 18

Crema de castaña con nueces

MARMELADAS 85 g

Lichi y frambuesa con rosa
Arándano silvestre
Cereza negra con piment d'Espelette
Cajas de 18

Naranja sabor a alajú
Cereza negra

Cad : 3 años