

## Une fabrication de confiture « comme antan »

Un espace ouvert à la communauté des friands



Une fabrication de confiture « comme antan »

Chez Cassandrine, pour concocter une bonne confiture, Marc Coumes et Benoît Prat commencent par choisir les meilleurs fruits disponibles sur le marché : myrtilles sauvages, oranges éclatantes, abricots gorgés de soleil catalan, figues chantant la Provence, mirabelles à l'accent lorrain, pêches délicieusement veloutées et tendrement sucrées, cerises écarlates, fraises généreusement parfumées...

Ces deux captivés par la galaxie des agrumes sont fiers de continuer à privilégier une fabrication traditionnelle de confiture, ils laissent confire les fruits comme le faisaient leurs aînés avec du sucre (saccharose issu de la canne ou de la betterave), dans des petits chaudrons, ce qui procure une cuisson idyllique et alloue à toutes ces confitures artisanales leur délicieuse générosité.

Les méthodes de production, par petites quantités et avec des cuissons douces et contrôlées, confèrent à ces confitures artisanales des fumets uniques avec la vraie saveur de jadis.

Fabrication de confitures artisanales, de gelées artisanales, de spécialités de fruits, Maison Cassandrine répond à toutes les demandes. Spécialistes du sur-mesure, elle a l'habitude de développer des recettes uniques pour des grossistes, chocolatiers, restaurateurs, épiceries fines, traiteurs, boucheries, charcuteries, boulangeries, pâtisseries, ...

De la recette à l'étiquette, Maison Cassandrine peut concevoir des pots de confiture personnalisés sur demande.

Chaque jour, à Nousty, on goûte et on affine les réalisations en visant l'accord parfait !

N'hésitez pas à contacter Maison Cassandrine pour toute question ou demande de personnalisation : **05 59 06 24 96** – [contact@maison-cassandrine.fr](mailto:contact@maison-cassandrine.fr)

Ouvert du lundi au vendredi 8 h à 12 h 30 et 14 à 17 h 30 – Mesures sanitaires : masque obligatoire et nombre de visiteurs limités à un groupe de six personnes.



Mise en scène myrtilles et coings crédit Ph/Cassandrine