

Le Jardin D'Anais



La Seyne s/mer

Sandrine Bardy : 06.16.23.75.41 mail : sandycara@orange.fr

Je produis des agrumes à la Seyne sur mer (Oranges douces, Oranges Amères, Pamplemousses, Citranges, 4 variétés de Citrons, Clémentines, Mandarines) ainsi que des Figues, « la violette de Sollies », à Cuers. Mes fruits sont non-traités, j'utilise principalement, à titre préventif, du savon de Marseille liquide et à titre curatif, de la bouillie bordelaise et de l'huile minérale « alphasis ».

Les autres fruits et légumes non traités proviennent d'agriculteurs et producteurs locaux, régionaux et des départements limitrophes pour certains les fruits.



Les Confitures et Marmelades d'Anais

Le Mariage des fruits et des saveurs de Provence

« ***On ne fait de bonnes confitures qu'avec de bons produits*** » : c'est la raison pour laquelle je choisis les meilleures variétés de fruits et des légumes frais de saison, que je transforme de façon traditionnelle et artisanale. Tous mes produits sont réalisés à l'ancienne, dans des chaudrons en cuivre et sont garantis sans aucun additif chimique.

Elles sont réalisées, par mes soins, de façon artisanale avec des fruits frais de saison de producteurs français, sains et mûrs à juste maturité afin de bénéficier de toutes leurs saveurs. Toutes mes confitures sont réalisées à l'ancienne, dans des chaudrons en cuivre et sont garantis sans aucun additif chimique. Elles sont composées de 60% de fruits pour au moins 40% de sucre blanc raffiné.



Le Jardin D'Anais



La Seyne s/mer

Sandrine Bardy : 06.16.23.75.41 mail : sandycara@orange.fr

Les Confitures d'Anais (Pot de 370g)

Confiture de Fruits Rouges

Confiture de Mûre

Confiture de Myrtille

Confiture de Cerise Griotte

Confiture de Fraise

Confiture de Fraise à la Menthe fraîche

Confiture de Fraise à la Menthe Poivrée

Confiture de Fraise au Basilic frais

Confiture de Fraise et de Framboise

Confiture de Framboise

Confiture de Fraise/Myrtille/Cassis

Confiture d'Abricot

Confiture d'Abricot à la Vanille

Confiture d'Abricot aux Amandes

Confiture d'Abricot au basilic

Confiture de Figues

Confiture de Figues aux Noix

Confiture de Figues aux Epices

Confiture de Melon vanille

Confiture de Pêche aux Epices

Confiture de Pêche /Abricot

Confiture d'Abricot/Melon Pêche