

CONFITURES TRADITIONNELLES & BIOLOGIQUES

"RICHES EN FRUITS, RICHES EN GOÛTS"



PEYRUIS



UN SAVOIR FAIRE UNIQUE ET RECONNU DEPUIS 1986

La manufacture familiale fondée en 1986 met à l'honneur les savoir-faire anciens respectueux des fruits, la cuisson au chaudron et les recettes régionales qui donnent aux confitures et aux compotes ce goût du « fait-maison » si différent des produits industriels uniformisés. Pendant toutes ces années la manufacture n'a cessé de se développer afin de proposer des confitures toujours plus originales, sans jamais déroger à la règle de base qui consiste à produire 100% bio, naturel et Français. Cette règle a permis aux « Comtes de Provence », d'être distribuées dans une trentaine de pays à travers le monde, et de remporter de nombreuses distinctions en France et à l'étranger.



ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT



Entreprise du Patrimoine Vivant
L'excellence des savoir-faire français

La manufacture «Les Comtes de Provence», se démarque également par son label «Entreprise du Patrimoine Vivant». Décerné par l'Institut Supérieur des Métiers, ce label EPV créé en 2005 par l'État, met en valeur les établissements qui détiennent un patrimoine économique composé en particulier d'une compétence rare, renommée ou ancestrale, reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité.

Ces entreprises constituent souvent une vitrine économique de leur territoire. Ce label récompense l'implication de l'entreprise qui privilégie l'embauche de personnel et la transmission de savoir, plutôt que l'utilisation de machines. En parallèle et depuis de nombreuses années, la Manufacture s'est engagée, dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) labellisée PME+ pour favoriser l'emploi, la qualité de vie au travail et celle de son environnement : et bien sûr ses valeurs humaines de fraternité.



CONFITURES, COMPOTES, MARMELADES, MIELS CONDIMENTS ET AUTRES GOURMANDISES FONT LA RENOMMÉE DES COMTES DE PROVENCE



DES PRODUITS RÉCOMPENSÉS

Les prix décernés par le Concours général Agricole Paris, le Great Taste Awards de Londres, où le SOFI Awards de New-York, ne sont pas un hasard. Depuis le début de l'aventure, l'entreprise est dans une démarche de qualité et d'excellence mûrement réfléchie. Les fruits BIO utilisés proviennent essentiellement des pays du bassin méditerranéen et le sucre est exclusivement du sucre de canne privilégié pour son goût particulier et sa plus grande naturalité. Cuites au chaudron par des vrais cuisiniers/confituriers, seules les phases d'empotage, de mise en conserve, d'étiquetage et de conditionnement sont mécanisées.



LA BOUTIQUE D'USINE

Venir à la boutique à Peyruis va vous permettre de vous rendre à l'endroit où sont fabriquées ces délicieuses confitures, vous y aurez le choix entre de nombreuses recettes dont certaines ne sont peut-être pas disponibles dans vos points de vente habituels. Ainsi vous pourrez acheter des confitures traditionnelles Bio (fruits jaunes, fraises, clémentine et pain d'épices...), des compotes et marmelades (compote d'airelles, de cerises...), des miels de Provence labélisés, des confits et moutardes (confit de figues, moutarde aux truffes de Provence...), des délices variés (délice de noix de coco, caramel au beurre salé, navettes de Provence...) ainsi qu'une sélection de coffrets gourmands à offrir pour les fêtes de fin d'année.



OFFRE DE NOËL

Présentez la publicité en dernière page du magazine lors de votre venue en boutique et bénéficiez d'une remise de 30% sur tous les produits.

Composez vos colis gourmands !



Comtes de Provence / Agro'Novae
Boutique d'Usine

11 Espace Saint-Pierre - 04 310 Peyruis
Tél. 04 92 33 23 00

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h
comtesdeprovence@agronovae.com
www.comtes-de-provence.fr