

... découvrez les recettes de ...

NOS CONFITURES anti-gaspi & locales

CONSERVIERIE DE
Les Retoqués
STAMTISH



Recette	Prix	Quantité	Total
<p>Quetsche et pincée de piment de Cayenne</p> <p>Ingrédients : quetsche retoquée (56%), sucre, jus de citron, piment de Cayenne (0,05%) Préparée avec 68 g de fruits pour 100g de produit fini Poids net : 170g</p>	4,20 €		0,00 €
<p>Quetsche à la cannelle, clou de girofle et citron (en collab' avec l'association Stamtish)</p> <p>Ingrédients : quetsche retoquée (56%), sucre, jus de citron (1,1%), zeste de citron (0,3%), cannelle (0,1%), agar agar, clou de girofle (0,04%) Préparée avec 75g de fruits pour 100g de produit fini Poids net : 170g</p>	4,20 €		0,00 €
<p>Mirabelle poivre et vanille</p> <p>Ingrédients : mirabelle retoquée (56%), sucre, jus de citron, vanille (0,06%), poivre (0,02%) Préparée avec 68 g de fruits pour 100g de produit fini Poids net : 170g</p>	4,20 €		0,00 €
<p>Mirabelle muscade</p> <p>Ingrédients : mirabelle retoquée (55%), sucre, muscade (0,08%), agar-agar. Préparée avec 69 g de fruits pour 100g de produit fini Poids net : 170g</p>	4,20 €		0,00 €
<p>Mirabelle à la fève de tonka</p> <p>Ingrédients : mirabelle retoquée (54%), sucre, jus de citron, fève de tonka (0,03%) Préparée avec 57g de fruits pour 100g de produit fini Poids net : 170g</p>	4,20 €		0,00 €
<p>Cerise à la fève de tonka</p> <p>Ingrédients : cerise retoquée (55,5%), sucre, fève de tonka (0,03%), agar-agar. Préparée avec 65g de fruits pour 100g de produit fini Poids net : 170g</p>	4,20 €		0,00 €
<p>Carottes, raisin, pomme au curry</p> <p>Ingrédients : fruits et légumes retoqués (carotte 18%, raisin 18%, pommes 18%), sucre, curry (0,2%), agar-agar. Préparée avec 73g de fruits pour 100g de produit fini Poids net : 170g</p>	4,20 €		0,00 €
<p>Confiture de courgette aux agrumes</p>			

Ingrédients : sucre, courgette retoquée (45,1%), jus de citron (4,5%), zeste d'orange (0,45%), agar agar. Préparée avec 48g de fruits pour 100g de produit fini Poids net : 170g	4,20 €		0,00 €
Pomme 4 épices Ingrédients : pommes retoquées (53%), sucre, jus de citron, 4 épices (0,1% : cannelle, coriandre, gingembre, muscade) Préparée avec 60g de fruits pour 100g de produit fini Poids net : 180g	4,20 €		0,00 €
Confiture de potimarron, pomme et muscade Ingrédients : Fruits et légumes retoqués (potimarron (30,1%), pomme (20,1%)), sucre, jus de citron, muscade (0,1%). Préparée avec 67g de fruits pour 100g de produit fini Poids net : 170g	4,20 €		0,00 €
Confiture de potimarron, pomme et vanille Ingrédients : Fruits et légumes retoqués (potimarron (29,9%), pomme (19,9%)), sucre, jus de citron, vanille (0,1%). Préparée avec 67g de fruits pour 100g de produit fini Poids net : 170g	4,20 €		0,00 €
Gelée de pomme aux 4 épices et piment de Cayenne (en collab' avec l'association Tunaweza) Ingrédients : jus de pomme retoqué (51%), sucre, agar agar, piment de Cayenne (0,20%), 4 épices (0,15% : cannelle, coriandre, gingembre, muscade). Préparée avec 66g de fruits pour 100g de produit fini Poids net : 170g	4,50 €		0,00 €
Gelée de pomme à la berce commune (en collab' avec l'association Tunaweza) Ingrédients : jus de pomme retoqué (51,1%), sucre, agar agar, berce commune (0,16%), Préparée avec 66g de fruits pour 100g de produit fini Poids net : 170g	4,50 €		0,00 €
MONTANT TOTAL de la commande			0,00 €
Date :	Votre adresse :		
Votre nom et prénom :			
Votre adresse mail et numéro de téléphone :	N° de commande (réservé Retoqués) :		
Pour commander :			
>> Complétez et renvoyez votre bon de commande (format excel ou pdf) à production@les-retoques.fr >> Le règlement se fait par virement* avant le retrait. >> Le retrait des commandes ou la livraison est à convenir avec les membres de l'équipe (horaires flexibles, nous vous contacterons lors de la réception de votre bon de commande)			
NB : nos productions sont artisanales, saisonnières et les quantités sont donc limitées. Les recettes ci-dessus sont disponibles dans la limite des stocks disponibles.			
* Virement à faire une fois la confirmation de commande reçue, aux coordonnées bancaires suivantes (et en indiquant bien votre nom et n° de commande): LES RETOQUES - CONSERVERIE DE STRASBOURG IBAN FR76 1027 8010 0100 0226 0720 109 / BIC CMCIFR2A / CREDIT MUTUEL			
Merci de votre soutien !			
Retrouvez nos actus et recettes sur...	Facebook	Instagram	LinkedIn