



LES CONFITURES ET GELÉES TRADITIONNELLES

Chatenois



 [03 88 58 87 20](tel:0388588720)

@ Contacter l'établissement

 www.selestat-haut-koenigsbourg.com

67730 Chatenois

+ Descriptif

La confiture a toute sa place à table pour un bon petit-déjeuner. Au goûter, on la retrouve sur des crêpes, dans des beignets ou dans un yaourt.

La fabrication de la confiture débute par la sélection des fruits puis on épluche, on dénoyaute, on coupe....La cuisson se fait à l'ancienne dans des chaudrons en cuivre. La teneur totale en sucre est vérifiée à l'aide d'un réfractomètre en fin de cuisson. Le taux de sucre doit se situer entre 63 et 65% afin que le produit se conserve bien.

Pour en savoir plus sur ce savoir-faire artisanal et découvrir toutes les étapes de fabrication, rendez-vous chez l'un de nos partenaires.