



Tout est cultivé, récolté et transformé
avec le plus grand soin à la ferme.

100% Local & Bio

Raisin de Table :

Assortiments de raisin de table (9 cépages sur la ferme) de 2 et 5 Kg. (Centennial, Lavallée, Dattier, Rubi, Italia, Gros vert, Cardinal, Chasselas...) Blanc, noir, rose : il y en a pour tous les goûts. La récolte s'effectue à la main, à parfaite maturité. Pas de chambre froide. Aussitôt récolté, aussitôt livré.



Pur jus de raisin :

Presse de 5 cépages, sans conservateur ni sucre ajouté.



Huile Essentielle de Lavandin :

Son odeur est divine et elle est d'une grande efficacité ! Elle apaise, détend les muscles, et constitue un très bon antiseptique (elle possède bien d'autres vertus). A la maison, pour le soin du linge ou éloigner les moustiques.



Huile et hydrolat d'Hélichryse Italienne :

Une plante exceptionnelle. C'est le plus puissant anti-hématome et anti-ecchymose connu, elle régularise les troubles de la circulation. Elle est appréciée en cas de traumatismes physiques, pour ses propriétés anti-inflammatoires. Elle soigne aussi la peau (signes de l'âge, action anticernes, anti-rougeurs, crevasses psoriasis, rosacée...) et estompe les cicatrices.



Herbes de Provence ou sel de Camargue aux herbes :

véritable étendard du patrimoine gastronomique provençal et méditerranéen. Simplement parsemées sur des grillades au barbecue, sur une poêlée de légumes à la plancha, sur une sauce tomate, une pizza, ces herbes ensoleillées transcendent vos préparations. Thym, sarriette, origan, et romarin sont plantés, récoltés, séchés, triés sur la ferme.



Confitures de figues ou de prunes :

réalisées avec plusieurs variétés de fruits. Un régal pour accompagner divers mets salés comme sucrés. Pour les accords salés : un plateau de fromages, toasts de foie gras, un magret fumé, une chiffonnade de jambon cru, du porc, de la volaille ou du lapin (cuisson au four) ... Ou pour les accords sucrés : biscuits sablés à la confiture, barres de céréales, crumble, gâteau à la confiture et aux noix.

Sirop de thym citron, coquelicot, sauge, romarin ou feuilles de figuier... :

Nos sirops sont à déguster sur une salade de fruits, une pana cotta, des crêpes, un yaourt, ou en cuisine sur une viande au four. Leurs notes très parfumées, relèvent vos plats avec l'accent du Sud.

