



Communiqué de presse - Nantes - Janvier 2022



CÔTEAUX NANTAIS
au rythme du vivant

3 NOUVELLES CONFITURES EN ÉDITION LIMITÉE

Côteaux Nantais met en avant une sélection de fruits origine France avec 3 nouvelles confitures bio, en édition limitée. Abricots à l'hibiscus d'occitanie, framboises de Corrèze à la fleur de sureau et les célèbres fraises des vergers de l'arboriculteur en biodynamie. Des étiquettes désignées par un artiste nantais mettant en avant nos régions et la gourmandises de ces 3 nouvelles confitures.

Coteaux Nantais, leader européen de l'arboriculture en biodynamie, lance trois nouvelles confitures bio en édition limitée, aux étiquettes désignées, sous le crayon de Studio d'intrepide, illustrateur nantais. Trois produits d'exception dont les ingrédients sont issus d'une **sélection de fruits origine france**.

LA CONFITURE D'ABRICOTS À L'HIBISCUS



Abricots
à l'hibiscus 

L'abricot d'occitanie se marie à l'hibiscus pour obtenir une couleur violine envoûtante. Les morceaux d'abricots, généreux, laissent penser à de délicieux petits bonbons.

PVC : 6,80 euros le pot de 260 g.



LA CONFITURE DE FRAISES



Fraises

Les fraises des vergers de Côteaux Nantais cultivées à Remouillé sublimées au travers d'une confiture très parfumée. Différentes variétés de fraises se mélangent à merveille donnant une confiture incomparable.

PVC : 6,80 euros le pot de 260 g.

LA CONFITURE DE FRAMBOISES À LA FLEUR DE SUREAU



Framboises à la fleur de sureau

Les framboises de Corrèze sont infusées dans la fleur de sureau pendant plus de 15 heures. Un véritable équilibre entre le goût délicatement acidulé de la framboise et la finesse de la fleur de sureau.

PVC : 7,50 euros le pot de 260 g.



**CES 3 CONFITURES, EN ÉDITION LIMITÉE,
SONT EN VENTE DANS TOUS LES MAGASINS BIO EN FRANCE.**

Contact presse : Cyrille Darrigade - Attaché de presse - Tél. 06.20.17.40.41