



LA MARMITE ENCHANTÉE

Préparations originales sucrées à base de plantes et fleurs sauvages de Haute-Gavoie.

La Marmite Enchantée, depuis plus de 10 ans, cueille des plantes aromatiques sauvages dans les « Alpes du Léman » entre 600 et 1500m d'altitude, et en cultive certaines. Nous allons cueillir dans la nature : pissenlit, sureau, acacia, sapin, tilleul, reine des prés, origan... Et nous cultivons sur un terrain situé à Fillinges : les menthes poivrées et bergamote, mélisse, hysope, verveine, serpolet, romarin,.... A partir de ces plantes, aux mille arômes, nous élaborons :

Les Marmifleurs (gelées sucrées), n'ont reçu aucun agent gélifiant. Elles conservent ainsi un aspect de miel qui les différencie des autres gelées traditionnelles. Vous pouvez les consommer en nappage sur des gaufres et crêpes, sur de la glace à la vanille ou encore en accompagnement de fromages pour les amateurs de sucré-salé. Elles peuvent aussi sucrer une tisane ou une tasse de lait chaud, et bien sûr sur une tartine ! Découvrez aussi la variante Confifleur, gélifiée à l'agar agar (algue marine naturelle) qui iront à ravir sur vos tartines et crêpes sans couler !

Les Sirops sont à boire avec de l'eau fraîche ou chaude (délicieuse tisane sucrée), en limonade ou bien en kir ou en punch... laissez libre court à votre imagination gustative ! Ils peuvent également être utilisés dans des gâteaux, dans des laitages, en coulis sur des fruits...

Les tisanes fraîches sont des boissons aux plantes légèrement sucrées et citronnées. A déguster froide ou à réchauffer.

Toute la gamme est confectionnée de manière fermière à Fillinges et ne contient aucun arôme artificiel, aucun colorant aucun agent conservateur. Toutes les matières premières ajoutées comme le sucre, le jus de citron ou l'agar agar sont issues de l'agriculture n'utilisant ni pesticide, ni engrais chimique, ni OGM. Secouer les bouteilles de sirops ou de tisanes avant de servir car elles peuvent contenir un dépôt naturel. Une fois ouvert, ils sont à conserver au réfrigérateur.

Audrey Roggeman 74420 Habère Poche - 06 16 74 47 24 – lamarmiteenchantee74@gmail.com - lamarmite-enchantee.over-blog.com.

Facebook.com/lamarmiteenchantee

