

# Confitures « MORFALOU »



La Motte Saint Martin

Bonjour à vous les Mottois !!!

Suite à la fermeture de l'épicerie « sniff », vous avez été nombreux à m'interpeller pour savoir comment acheter mes confitures. Ceux qui me connaissent savent que je ne suis pas une experte en réseaux sociaux et en communication... Je vais me former sur le sujet, promis ! En attendant de vous proposer mieux, voici un petit récap' de ce que je peux vous proposer actuellement. N'hésitez pas à m'envoyer ou à me laisser un message si vous souhaitez passer commande. Livraison possible ou retrait à la Co'Lab (en dessous de l'école) !

- **Nectarine/fleur de sureau**: mon petit coup de cœur! Voyage exotique assuré, qui explose en bouche et rappelle étrangement le goût du litchi.
- **Noix/pomme**: la gourmandise absolue. A déguster telle quelle ou en fond de tarte !
- **Carotte/citron/gingembre**: Très...Trop appréciée, elle sera bientôt de retour. Pour les amateurs de gingembre et les fans de sucré/salé avec du chèvre frais.
- **Courge spaghetti/pampleousse/étoile de badiane**: pour les audacieux qui aiment sortir de l'ordinaire et qui cherchent un accompagnement sucré avec une texture unique.
- **Abricot/lavande**: subtile note provençale, qui nous replonge dans l'été à tout moment de l'année !
- **Melon confit à la menthe**: comme son nom l'indique, une confiserie à l'état pure... Mariage assuré avec un dessert léger à base de fromage blanc.
- **Mandarine/thym**: victime de son succès, bientôt de retour à l'automne!
- **Orange/miel/romarin**: comme son homologue la mandarine, gelée idéale pour les association fromagères ou le foie gras.
- **Pomme de terre « Mojito » (citron vert/menthe) et pomme de terre/orange/cannelle**: des confitures insolites et idéales pour réaliser des verrines en 5mn, en association avec du fromage blanc et des brisures de biscuits!
- **Pomme de terre/citron/vanille/sirop d'érable**: une note sucrée et acidulée surprenante avec les viandes grillées.
- **Tomate façon « ketchup »**: condiment sucré et épicé fait avec des tomates fraîches! En accompagnement de viandes ou pomme de terres sous toute forme.

Disponible en petit pot de 120g (3€) ou en pot de 270g (5€)

**D'autres associations et saveurs à venir, au fil des saisons !!!**

Magali: 06.85.02.70.08

morfalou38@gmail.com