Poires Tapées artisanales au vouvray 2 fruits "Reines de Touraine " à Rivarennes



Référence : 600040

Prix : 9.95 €

Descriptif :

Poires Tapées au vouvray "Reines de Touraine " à Rivarennes

Les produits sont réalisés par la société Reines de Touraine créeé en 2003 par Christine et Philippe BLOT à Rivarennes, ne contiennent ni colorant , ni conservateur, ils sont élaborés avec des vins AOC de Touraine, du sucre de canne, des épices sélectionnées,des fruits traditionnles de Touraine. Les poires et pommes tapées ainsi que les pruneaux de Tours sont fabriqués artisanalement, ils sont déshydratés à l'ancienne, exclusivement sur des claies dans les fours à bois, puis « aplatis » un par un à l'aide de la platissoire et réhydratés ensuite dans différents vins de Loire. Autres spécialités : pruneaux de Tours, confits de vins et vin d'hypocras.et cuits dans des fours à bois tradidionnels

. A partir de 2005, Reines de Touraine devient une habituée des prix et trophées. le 28 janvier 2008,un Mercure d'Or leur a été remis pour récompenser leur performance à l'occasion du 33ème challenge du Commerce et des Services organisé par l'Assemblée des CCI sous le haut patronage du Ministre de l'Economie des Finances et de l'Emploi. Aujourd'hui, Reines de Touraine (5 salariés) fabrique dans quatre vieux fours du village et des environs, et propose 30 produits différents.

fabrication:

Les variétés de Poires utilisées sont La Conférence principalement ,la William et la Beurré occasionnellement .Les pots de poires tapées réhydratées sont élaborés avec des vins d'AOC de coeur de cuvée directement du producteur , du sucre de canne et, souvent des épices sélectionnées. Ils ne contiennent ni colorant, ni conservateur, . Ils sont stérélisés dans un autoclave

Idéale: noix de st jacques à la poire tapée, fromage de chèvre chaud, tajine à la poire tapée, petit four de poires tapées, dessert avec une glace vanille, tarte tatin, tarte amandine.

Lien vers la fiche du produit