

Ferme Simples 'EN'vieS



Châtaigne d'Ardèche AOP

La ferme Simples EN'vieS vous propose une gamme de produits bio à base de châtaignes. Nos châtaignes proviennent d'arbres de variétés anciennes traditionnelles telles que Comballe, Merle, Garinche. Elles sont récoltées manuellement dans notre châtaigneraie en plein coeur de l'Ardèche et de son Parc Naturel Régional, à 650m. d'altitude entre Valence et le Mont Gerbier de Jonc. Elles sont immédiatement triées, calibrées puis transformées de manière artisanale afin de préserver leur qualité et leur saveur.

Crème de châtaignes

Pot en verre de 350 g. à 5€

Confiture à la châtaigne à consommer tel quel, en tartine, dans un yaourt, un dessert...

Délice de châtaignes

Pot en verre de 340 g. à 5€

Crème de châtaignes allégée en sucre et agrémentée de morceaux de châtaignes pour une petite douceur tout en légèreté. A consommer tel quel, en tartine, dans un yaourt, un dessert

Purée de châtaignes

Pot en verre de 370 g. à 5€

Uniquement de la châtaigne, peut s'utiliser aussi bien dans des plats sucrés que salés

Châtaignes entières

Pot en verre de 220 g. à 5€

Châtaignes pelées et cuites, prêtes à l'emploi, pour agrémenter vos viandes, soupes, salades...

Farine de Châtaignes

Sachet 'zip' de 500 g. à 7€

La farine de châtaignes apporte une saveur subtile à vos recettes de gâteaux, galettes, crêpes, pâtes à tarte... Egalement pour faire du pain en la mélangeant à une autre farine panifiable.

Brise de châtaignes

Sachet 'zip' de 500 g. à 7€

Châtaignes séchées puis concassées en petits éclats, se prépare comme du riz ; à servir en accompagnement de viandes, poissons, légumes ou à ajouter dans une soupe. Sachet 'zip' de 500 g. à 7€