



Depuis 2002, l'entreprise familiale **Jean-Paul VINCENSINI et Fils**, s'est spécialisée dans la confection de confitures du terroir corse.

Après avoir effectué plusieurs formations auprès des meilleurs maîtres confituriers, un savoir-faire gastronomique a été adapté aux recettes traditionnelles héritées des «*grands-mères*».

Leur production a commencé avec une gamme de confitures à la châtaigne, puis les meilleurs fruits du terroir corse ont été à leur tour transformés.

Les fruits sont sélectionnés et triés manuellement pour écarter les fruits abîmés ou trop peu mûrs, ils sont finement tranchés et cuits au chaudron sur vapeur, une technique qui respecte et conserve très bien les arômes naturels.

**Toutes les confitures sont certifiées BIO par écocert**

**Conditionnement : pot de 360g**

**Ingrédients :** fruit *bio*, sucre de canne roux *bio*, pectine de fruit si nécessaire.

**Prix : 4.20 € par pot**

***N.B. Commande groupée.....alors à vos stylos....***

Coupon de COMMANDE accompagné d'un chèque à l'ordre du CASUN à retourner à Martine LACOME

Nom : ..... Prénom ..... Campus.....

Tél. : ..... e-mail : .....

	quantité		quantité
Confiture de melon Bio Corse		Confiture d'arbouses Bio Corse	
Confiture d'oranges Bio Corse		Gelée de myrtes Bio Corse	
Confiture de cédrats Bio Corse		Confiture de clémentines Bio Corse	
Confiture de figues Bio Corse		Confiture de châtaignes Bio Corse	