

Les Produits végétaux sont tous certifiés Agriculture Biologique (FR BIO 12)

	Poids net en g	Prix au Kg TTC en €	Prix HT en €/unité	Prix TTC/unité €	Quantités	Total
Confiture de figues	320	12.81	3.88	4.10		
Confiture de figues aux noix	220	18.63	3.88	4.10		
Confiture de prunes d'Ente	320	12.81	3.88	4.10		
Confiture de Prunes Reine Claude	320	12.81	3.88	4.10		
Crème de pruneaux	320	14.38	4.36	4.60		
Coulis de fruits Rouges	220	20.91	4.36	4.60		
Compote de Pommes/Rhubarbe	320	12.81	3.88	4.10		
Compote de Pommes/Coings	320	12.81	3.88	4.10		
Compote de pêches/nectarines	320g	12.81	3.88	4.10		
Farine de Sarrasin	500	6.40	3.03	3.20		
Sorbets de fruits	700	8.28	5.50	5.80		
Pates de fruits (octobre 2022)	Kg	30				
Jus de Pruneaux	50 cl	7.2	3.41	3.60		
Truffes Noires Cuites (bocal)	De 15 à 40 g	500				
Cerneaux de Noix	200g	24	4.55	4.80		
Noix en coques (prochaine récolte nov 2022)	1000	5	4.73	5		
Huile de noix en 25cl	25cl	32	7.58	8		
Huile de noix en 50cl	50cl	26	12.32	13		
Farine de Noix	500 g	12	5.69	6		
Pois chiches	500g	6.4	3.03	3.20		
Ratafia (Bouteille)	0.50 L	33.60/Litre	14	16.80		
Vin de Noix (Bouteille)	0.50L	33.60/Litre	14	16.80		
Eau de vie de Prunes D'ente ou Marc de Raisin	0.75 L	29.33	18.33	22		
Eau de vie de Prunes D'ente ou Marc de raisin	0.50 L	30	12.5	15		
Vin de pays rouge IGP Côtes du lot 2019 (Cuvé léa)	0.75 L		4.5	5.40		
Vin rouge Cuvée Valentin 2020 sans sulfite (vin de France)	0.75L		5.5	6.60		
Vin Rouge Cuvée Louloute 2021 sans sulfite (Vin de France)	0.75L		5.83	7		
Pruneaux à l'eau de vie (bocal)	610g	18.03	9.16	11		
Pruneaux au Vin (bocal cassolette)	630g		5.75	6.90		
Gelée de Pétales de Roses	220	20.91	4.36	4.60		
Expédition (colissimo)	KG					
				Totaux		

Produits de la ferme



LASVENES Delphine

(Productrice et transformatrice de produits végétaux Bio)

Le Bourg, lieu dit Les Prats à Bagat en Quercy

46800 Barguelonne en Quercy

Tel : 06 85 32 83 72

Mail : delphine@fermequesaquo.fr

Commande pour :

Nom :

Adresse

ville :

Tel

Conseils d'utilisations

Les **pruneaux au vin** : est un dessert . Ils se mangent avec un fromage blanc, un yaourt, une glace à la vanille... ou à incorporer dans une préparation comme le flan, ..

La **crème de pruneaux** peut être utilisée comme pâte à tartiner ou pour des desserts tels que les chaussons et en fond de tartes....

L'**huile de noix** est une huile d'assaisonnement. Il est doit être impérativement **mise au frais après ouverture** sinon elle peut rancir.

Les **vins** : Les 3 cépages qui le composent sont le Merlot, le Cabernet franc et l'Auxerrois.

Les pâtes de fruits et les sorbets sont confectionnées avec les récoltes issues de la ferme et selon les quantités disponibles chaque année.

Les **Pruneaux** sont à maximum 35% d'humidité. Ils ne sont pas mi cuits mais moelleux .

Le calibre, par exemple, (28/33) indique qu'il y a entre 28 et 33 pruneaux dans 500g ... idem pour les autres calibres.

Les pruneaux sont pasteurisés dans leur sachet donc une fois ouvert, il est préférable de les conserver dans un endroit non humide .

BON APPETIT !