







Les pruneaux sont issus de notre verger de prunes d'ente. Nous sélectionnons les prunes de qualité en fonction du sucre, du calibre et de leurs maturités

Les pruneaux macèrent durant 12 mois dans un sirop à base d'armagnac, lui aussi choisi parmi nos meilleures millésimes. La saveur du fruit est préservée.

Nous les déclinons en bocaux de 500ml ou bien sous forme de verrines individuelles vendues par 6. Titre entre 17° et 18°.

A déguster en fin de repas, après le café ou à glisser dans vos plats sucrés comme coupes glacées, salade de fruits ou pâtisserie, ou plats salés comme tajines, filets mignon de porc ou râbles de lapin.

•