

NOS CHATAIGNES

des forêts et plantations du
PERIGORD LIMOUSIN,
parc naturel régional.

Une production familiale et biologique

- Les châtaignes viennent des plantations, bois et forêts des communes de Varaignes et alentours. Ces forêts ont été contrôlées par le représentant de l'organisme Ecocert.
- Les châtaignes ne subissent aucun traitement chimique ou biologique avant et pendant leur récolte et leur transformation.
- Elles sont épluchées au feu, sans l'aide d'aucune substance. Elles sont triées, une par une, à la main.
- Stérilisés par autoclave, dans un laboratoire aux normes européennes, les bocaux se conservent au frais pendant trois ans au moins.

Un goût inimitable et différent.

- Chaque arbre a ses racines, qui puisent dans un sol différent de celui du voisin.
- Chaque préparation de nos produits est typée, comme l'est un vin, selon le temps de l'année; selon l'eau et le soleil, la chaleur et le vent.

NOS PRODUITS

Crème de marrons

Très riche en châtaignes, elle est préparée avec 60 grammes de fruits pour 100 grammes de produit fini.

Nous employons uniquement du sucre roux de canne, certifié issu de l'agriculture biologique. Les pots se conservent au frais après ouverture.

Confiture de châtaignes-pommes

Elle contient 2/3 de châtaignes et 1/3 de pommes, avec 60 grammes de fruits pour 100 g. Selon la variété de pomme, vous aurez une palette de goûts acidulés et doux.

Confiture de châtaignes-poires

Elle contient des châtaignes et des poires, avec 60 grammes de fruits pour 100 g. Le mariage des saveurs est REMARQUABLE.

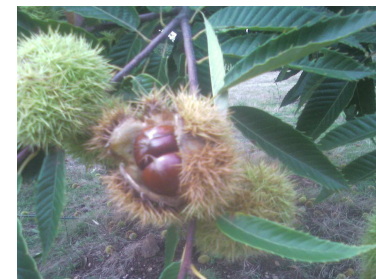
Châtaignes pelées au feu prêtes à l'emploi

Ces châtaignes pelées au feu sont entières, de belle présentation. Elles se dégustent à l'apéritif et donnent une note originale à votre plaisir. Vous pouvez également les faire tiédir à la poêle, arrosées d'une goutte de cognac. Ajoutées dans le plat de cuisson, elles accompagneront à merveille une volaille ou un rôti.

PROCHES DE CHEZ VOUS

Dans le village de Varaignes, troisième maison en dessous du Château, à 30 km à l'est d'Angoulême.

Ou sur la ferme, qu'il est possible de visiter lors des journées "fermes ouvertes" d'été.



Tarifs 2017

Crème de marrons	4.20€	190G	
Confiture de marrons-pommes	4.00€	190G	
Confiture de marrons-poires	4.00€	190G	
Châtaignes pelées au feu	5.50€	200G	
Purée de châtaignes	6.00€	300G	



Chambres et table d'hôte

Une chambre avec entrée indépendante, de plein pied et deux chambres à l'étage.

Chaque chambre est équipée de wc et salle d'eau attenants et privatifs.

Nuit et petit déjeuner pour une chambre pour 2 personnes : 59 €

Lit et petit déjeuner supplémentaire pour une personne : 20 Euros.

Repas en famille : à partir de 15 euros



avec Julie Andrieux

Le 9 février 2013

La Châtaigne gourmande La Châtaigne gourmande

En Périgord

Denis et Colette Bourgin

Rue du château

24360 Varaignes

05 53 56 24 65

denis,bourgin@sfr.fr

Installé en mai 2002, sur une ferme certifiée en agriculture biologique, nous cherchons à valoriser les produits de la nature.

Nous faisons partie du réseau « fermes ouvertes ».

Nous vous proposons des produits à base de châtaignes, (certifiés bio)

