

Production artisanale de La Sourcière

- Crème de marron
- Marrons au naturel
- Farine de châtaignes
- Risotto de châtaignes



Crème de marron 380 g - 7,00 €	Marrons au naturel 450 g - 8,00 €	Farine de châtaigne 500 g - 7,00 €	Risotto de châtaigne 500 g - 7,50 €
-----------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	--

La Sourcière vous propose 4 produits à base de châtaigne :

- Crème de marron : pâte à faible taux de sucre. A consommer en tartine, en accompagnement de sorbets, crème glacée ou produits laitiers.
- Marrons au naturel : Peut être consommé dès ouverture du bocal, en apéritif ou en assaisonnement de plats cuisinés.
- Farine de châtaigne : Ingrédient pour la confection de sauces, crêpes, pain et pâtisseries.
- Risotto de châtaigne : Le risotto (ou brisée) de châtaigne peut être utilisé dans les plats salés en accompagnement de viandes et légumes de saison.



Nos produits sont fabriqués à base de châtaigne AOP de notre verger. L'Appellation d'Origine Protégée « **AOP châtaigne d'Ardèche** » apporte la garantie d'un **cahier des charges** et de contrôles très stricts au niveau de la **qualité du produit**.

Nos méthodes de culture sont traditionnelles, sans utilisation d'engrais artificiels ni de produits sanitaires toxiques.

L'activité de La Sourcière est la castanéculture, la production de bois d'œuvre et de bois de chauffage. L'entreprise est basée sur la commune d'AJOUX dans la Cévenne ardéchoise, pays âpre, aux paysages pittoresques composés de serres et de vallées profondes. La châtaigne y est cultivée depuis toujours.

Notre activité est quotidienne et varie selon les saisons. À la ferme du Cros les travaux sont motivés par la passion des arbres et l'élaboration de produits de qualité.

Nous avons réouvert le verger du Cros abandonné depuis des décennies. Les variétés AOP traditionnelles sont ainsi remises à l'honneur : Comballe, Castilloune, Esclafarde, Garinche, Bouche Rouge et Sardonne.

La récolte débute en octobre et peut durer jusqu'à fin novembre. Les châtaignes sont ramassées une à une, amenées au local de tri pour éliminer les véreuses ou abîmées. Les plus beaux calibres sont pour le panier de la ménagère, les moyennes sont pour les marrons au naturel et la crème de marron, et les plus petites pour le risotto (brisée) et la farine.



Production artisanale de La Sourcière

- Crème de marron
- Marrons au naturel
- Farine de châtaignes
- Risotto de châtaignes



Crème de marron 380 g - 7,00 €	Marrons au naturel 450 g - 8,00 €	Farine de châtaigne 500 g - 7,00 €	Risotto de châtaigne 500 g - 7,50 €
-----------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	--

La Sourcière vous propose 4 produits à base de châtaigne :

- Crème de marron : pâte à faible taux de sucre. A consommer en tartine, en accompagnement de sorbets, crème glacée ou produits laitiers.
- Marrons au naturel : Peut être consommé dès ouverture du bocal, en apéritif ou en assaisonnement de plats cuisinés.
- Farine de châtaigne : Ingrédients pour la confection de sauces, crêpes, pain et pâtisseries.
- Risotto de châtaigne : Le risotto (ou brisée) de châtaigne peut être utilisé dans les plats salés en accompagnement de viandes et légumes de saison.



Nos produits sont fabriqués à base de châtaigne AOP de notre verger. L'Appellation d'Origine Protégée « **AOP châtaigne d'Ardèche** » apporte la garantie d'un **cahier des charges** et de contrôles très stricts au niveau de la **qualité du produit**.

Nos méthodes de culture sont traditionnelles, sans utilisation d'engrais artificiels ni de produits sanitaires toxiques.

L'activité de La Sourcière est la castanéculture, la production de bois d'œuvre et de bois de chauffage. L'entreprise est basée sur la commune d'AJOUX dans la Cévenne ardéchoise, pays âpre, aux paysages pittoresques composés de serres et de vallées profondes. La châtaigne y est cultivée depuis toujours.

Notre activité est quotidienne et varie selon les saisons. À la ferme du Cros les travaux sont motivés par la passion des arbres et l'élaboration de produits de qualité.

Nous avons réouvert le verger du Cros abandonné depuis des décennies. Les variétés AOP traditionnelles sont ainsi remises à l'honneur : Comballe, Castilloune, Esclafarde, Garinche, Bouche Rouge et Sardonne.

La récolte débute en octobre et peut durer jusqu'à fin novembre. Les châtaignes sont ramassées une à une, amenées au local de tri pour éliminer les véreuses ou abîmées. Les plus beaux calibres sont pour le panier de la ménagère, les moyennes sont pour les marrons au naturel et la crème de marron, et les plus petites pour le risotto (brisée) et la farine.



Production artisanale de La Sourcière

- Crème de marron
- Marrons au naturel
- Farine de châtaignes
- Risotto de châtaignes



Crème de marron 380 g - 7,00 €	Marrons au naturel 450 g - 8,00 €	Farine de châtaigne 500 g - 7,00 €	Risotto de châtaigne 500 g - 7,50 €
-----------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	--

La Sourcière vous propose 4 produits à base de châtaigne :

- Crème de marron : pâte à faible taux de sucre. A consommer en tartine, en accompagnement de sorbets, crème glacée ou produits laitiers.
- Marrons au naturel : Peut être consommé dès ouverture du bocal, en apéritif ou en assaisonnement de plats cuisinés.
- Farine de châtaigne : Ingrédient pour la confection de sauces, crêpes, pain et pâtisseries.
- Risotto de châtaigne : Le risotto (ou brisée) de châtaigne peut être utilisé dans les plats salés en accompagnement de viandes et légumes de saison.



Nos produits sont fabriqués à base de châtaigne AOP de notre verger. L'Appellation d'Origine Protégée « **AOP châtaigne d'Ardèche** » apporte la garantie d'un **cahier des charges** et de contrôles très stricts au niveau de la **qualité du produit**.

Nos méthodes de culture sont traditionnelles, sans utilisation d'engrais artificiels ni de produits sanitaires toxiques.

L'activité de La Sourcière est la castanéculture, la production de bois d'œuvre et de bois de chauffage. L'entreprise est basée sur la commune d'AJOUX dans la Cévenne ardéchoise, pays âpre, aux paysages pittoresques composés de serres et de vallées profondes. La châtaigne y est cultivée depuis toujours.

Notre activité est quotidienne et varie selon les saisons. À la ferme du Cros les travaux sont motivés par la passion des arbres et l'élaboration de produits de qualité.

Nous avons réouvert le verger du Cros abandonné depuis des décennies. Les variétés AOP traditionnelles sont ainsi remises à l'honneur : Comballe, Castilloune, Esclafarde, Garinche, Bouche Rouge et Sardonne.

La récolte débute en octobre et peut durer jusqu'à fin novembre. Les châtaignes sont ramassées une à une, amenées au local de tri pour éliminer les véreuses ou abîmées. Les plus beaux calibres sont pour le panier de la ménagère, les moyennes sont pour les marrons au naturel et la crème de marron, et les plus petites pour le risotto (brisée) et la farine.



Production artisanale de La Sourcière

- Crème de marron
- Marrons au naturel
- Farine de châtaignes
- Risotto de châtaignes



Crème de marron 380 g - 7,00 €	Marrons au naturel 450 g - 8,00 €	Farine de châtaigne 500 g - 7,00 €	Risotto de châtaigne 500 g - 7,50 €
-----------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	--

La Sourcière vous propose 4 produits à base de châtaigne :

- Crème de marron : pâte à faible taux de sucre. A consommer en tartine, en accompagnement de sorbets, crème glacée ou produits laitiers.
- Marrons au naturel : Peut être consommé dès ouverture du bocal, en apéritif ou en assaisonnement de plats cuisinés.
- Farine de châtaigne : Ingrédients pour la confection de sauces, crêpes, pain et pâtisseries.
- Risotto de châtaigne : Le risotto (ou brisée) de châtaigne peut être utilisé dans les plats salés en accompagnement de viandes et légumes de saison.



Nos produits sont fabriqués à base de châtaigne AOP de notre verger. L'Appellation d'Origine Protégée « **AOP châtaigne d'Ardèche** » apporte la garantie d'un **cahier des charges** et de contrôles très stricts au niveau de la **qualité du produit**.

Nos méthodes de culture sont traditionnelles, sans utilisation d'engrais artificiels ni de produits sanitaires toxiques.

L'activité de La Sourcière est la castanéculture, la production de bois d'œuvre et de bois de chauffage. L'entreprise est basée sur la commune d'AJOUX dans la Cévenne ardéchoise, pays âpre, aux paysages pittoresques composés de serres et de vallées profondes. La châtaigne y est cultivée depuis toujours.

Notre activité est quotidienne et varie selon les saisons. À la ferme du Cros les travaux sont motivés par la passion des arbres et l'élaboration de produits de qualité.

Nous avons réouvert le verger du Cros abandonné depuis des décennies. Les variétés AOP traditionnelles sont ainsi remises à l'honneur : Comballe, Castilloune, Esclafarde, Garinche, Bouche Rouge et Sardonne.

La récolte débute en octobre et peut durer jusqu'à fin novembre. Les châtaignes sont ramassées une à une, amenées au local de tri pour éliminer les véreuses ou abîmées. Les plus beaux calibres sont pour le panier de la ménagère, les moyennes sont pour les marrons au naturel et la crème de marron, et les plus petites pour le risotto (brisée) et la farine.



Production artisanale de La Sourcière

- Crème de marron
- Marrons au naturel
- Farine de châtaignes
- Risotto de châtaignes



Crème de marron 380 g - 7,00 €	Marrons au naturel 450 g - 8,00 €	Farine de châtaigne 500 g - 7,00 €	Risotto de châtaigne 500 g - 7,50 €
-----------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	--

La Sourcière vous propose 4 produits à base de châtaigne :

- Crème de marron : pâte à faible taux de sucre. A consommer en tartine, en accompagnement de sorbets, crème glacée ou produits laitiers.
- Marrons au naturel : Peut être consommé dès ouverture du bocal, en apéritif ou en assaisonnement de plats cuisinés.
- Farine de châtaigne : Ingrédients pour la confection de sauces, crêpes, pain et pâtisseries.
- Risotto de châtaigne : Le risotto (ou brisée) de châtaigne peut être utilisé dans les plats salés en accompagnement de viandes et légumes de saison.



Nos produits sont fabriqués à base de châtaigne AOP de notre verger. L'Appellation d'Origine Protégée « **AOP châtaigne d'Ardèche** » apporte la garantie d'un **cahier des charges** et de contrôles très stricts au niveau de la **qualité du produit**.

Nos méthodes de culture sont traditionnelles, sans utilisation d'engrais artificiels ni de produits sanitaires toxiques.

L'activité de La Sourcière est la castanéculture, la production de bois d'œuvre et de bois de chauffage. L'entreprise est basée sur la commune d'AJOUX dans la Cévenne ardéchoise, pays âpre, aux paysages pittoresques composés de serres et de vallées profondes. La châtaigne y est cultivée depuis toujours.

Notre activité est quotidienne et varie selon les saisons. À la ferme du Cros les travaux sont motivés par la passion des arbres et l'élaboration de produits de qualité.

Nous avons réouvert le verger du Cros abandonné depuis des décennies. Les variétés AOP traditionnelles sont ainsi remises à l'honneur : Comballe, Castilloune, Esclafarde, Garinche, Bouche Rouge et Sardonne.

La récolte débute en octobre et peut durer jusqu'à fin novembre. Les châtaignes sont ramassées une à une, amenées au local de tri pour éliminer les véreuses ou abîmées. Les plus beaux calibres sont pour le panier de la ménagère, les moyennes sont pour les marrons au naturel et la crème de marron, et les plus petites pour le risotto (brisée) et la farine.

