

Raisiné de Montpellier



Confiture aux multiples saveurs

Note : Pas noté

Prix
7,20 €

7,20 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Fournisseurs [EPICURIEN](#)

Description du produit

Cette confiture, spécialité montpelliéraine, était très appréciée au 19ème siècle. Elle était réalisée dans les domaines de la région à chaque fin d'été avec tous les fruits périssables (pêches, figues, melons, abricots, tomates). Pendant la guerre, on ne trouvait pas de sucre mais il y avait une grande quantité de raisins, donc les producteurs avaient pour habitude de faire réduire le jus de raisin en pâte afin de sucrer la confiture. Aujourd'hui le raisiné est réalisé avec 86 gr de fruits pour 100 gr, des fruits rigoureusement sélectionnés et qui rendent le mélange encore plus savoureux