

ERIC MEOT
Producteur Artisan de Qualité
EXPLOITATION LA CHÊNAIE



SACQUENAY - CÔTE D'OR

Eric Méot, qui a participé à l'Amour est dans le pré, saison 10, vous présente ses produits BIO issus de son Exploitation LA CHÊNAIE.

Un savoir-faire inégalable, reconnu par le Collège Culinaire de France, pour des produits purs et uniques, élaborés sans colorant ni conservateur.

Un savoir-faire maîtrisé qui s'acquiert au fil du temps, dans la passion de la nature, des arbres choyés, du fruit. C'est l'essence même du produit BIO de qualité. Le fruit est ensuite transformé au sein de son Exploitation, sans intervention extérieure et certifié AB (agriculture biologique).

Produits d'exception élaborés avec du cassis

La CHÊNAIE peut s'enorgueillir, à juste titre, de produire et transformer le cassis sur ses terres de Bourgogne, en parcelles IGP. Le cassis, prometteur d'une richesse incomparable en goût pour la transformation des fruits. Ce cassis aux mille vertus santé, à l'arôme puissant et d'une belle robe noire, une fois transformé, vous transporte en le dégustant.

Crème de cassis, nectar de cassis, jus de cassis, coulis de cassis, sont les produits représentatifs et emblématiques de La CHÊNAIE et de la Bourgogne.

D'autres produits d'exception s'offrent à la dégustation

Crèmes de fraise, crèmes de cerise, crèmes de framboise, crème de mûre, crème de pêche de vigne, crème de mirabelle et prune jaune coco.

D'autres fruits issus de l'Exploitation sont transformés

Des pommes, avec plus de 27 variétés, des prunes, mirabelles, quetsches, prunes jaunes coco, groseilles, pêches, coings, poires, framboises, mûres, fraises,...

Dégustez nos produits, vous saurez les apprécier et ne serez pas déçus!

HD/HDSiriusGeStar