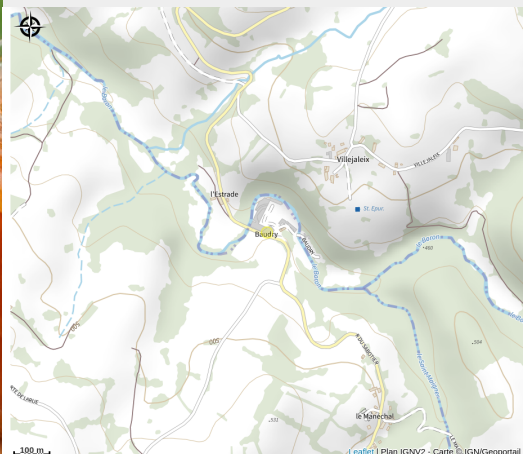


Domaine de Baudry - La Confiture

Puy-de-Dôme



Crédit photo : Dégustation (Bessege)



Au Domaine de Baudry sont fabriquées artisanalement des confitures, compotes, confitures biologiques, confitures allégées et autres gourmandises.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

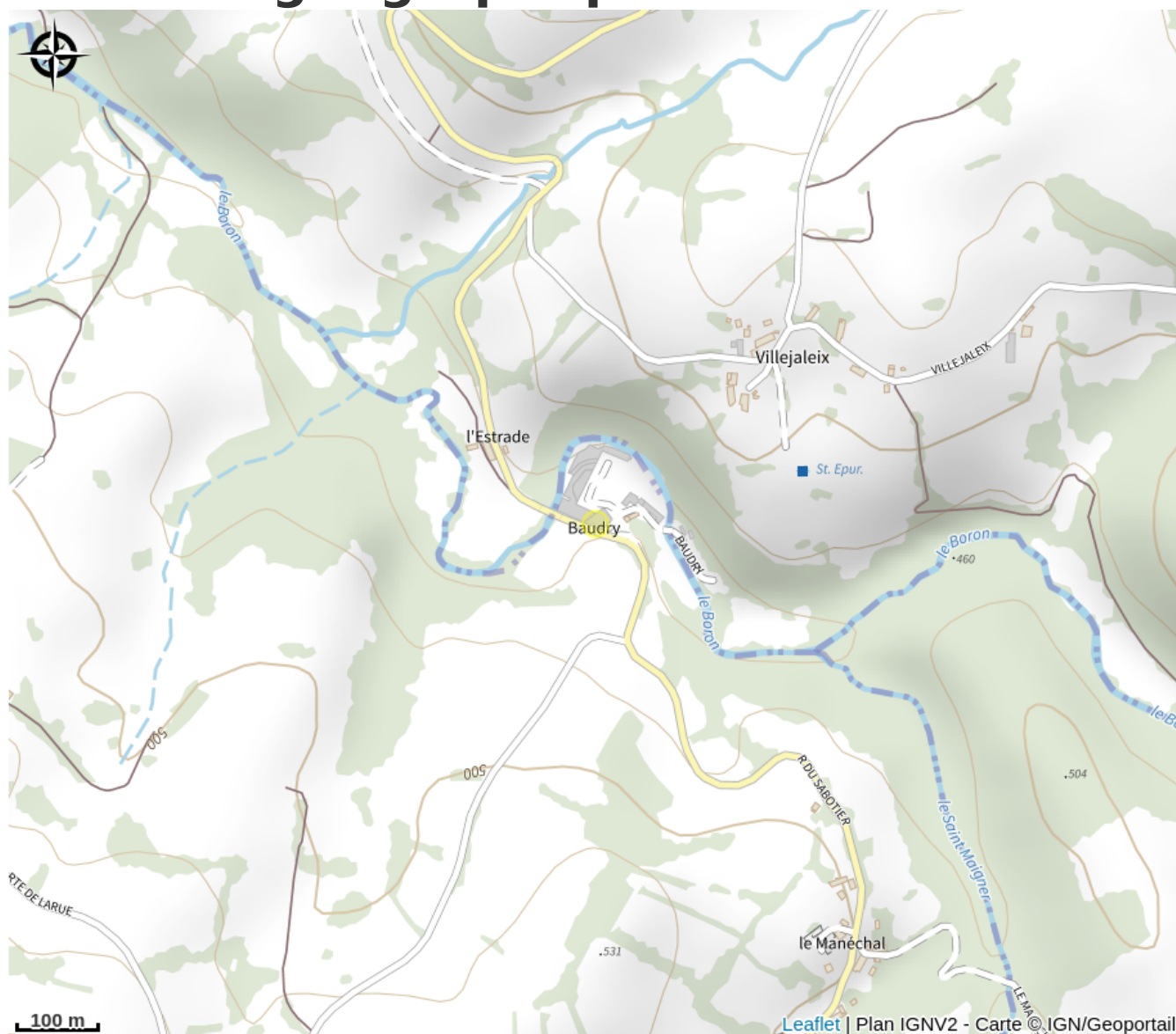
Dans notre atelier de fabrication, nos préparations sont cuites de façon traditionnelle avec des fruits entiers en quantités généreuses et du sucre de canne.

La cuisson se fait à l'ancienne dans un chaudron de cuivre, afin de conserver toutes les saveurs du fruit et ses qualités nutritionnelles.

Un choix exceptionnel allant des plus régionales (Framboises, Myrtilles, ...), en passant par les plus classiques (Fraises, Abricots, ...) jusqu'aux plus inattendues (Châtaignes chocolat au zeste d'oranges, Coquelicots, Noisettes, Marron spéculos, ...).

La créativité est à l'honneur avec des associations et mélanges inattendus de fruit exotique et traditionnel, sucré et amère, rouge et jaune. Le Domaine de Baudry innove chaque année en créant de nouvelles recettes de confitures. Soyez curieux !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 04/01 au 19/12/2024, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis.
De 08h à 12h, 13h à 16h

Fermé les jours fériés et attention à certain ponts (vérifier sur notre site internet : www.domainebaudry.com).

Tarifs:

Accès libre. Nos confitures varient de 2€ à 12€ selon la variété et la contenance.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Boutique

Fiche mise à jour par Office de Tourisme des Combrailles le 17/01/2024

Contact

6 Lieu-Dit Baudry
63330 Saint-Hilaire
Tél. 04 70 51 62 05

cecile@domainebaudry.com

<http://www.domainebaudry.com/>