

# Aunaves Nature

Ardèche



*Aunaves nature vous propose une gamme de crème et de confitures cuites au chaudron sur place avec des fruits locaux (sauf agrumes et ananas).*

## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

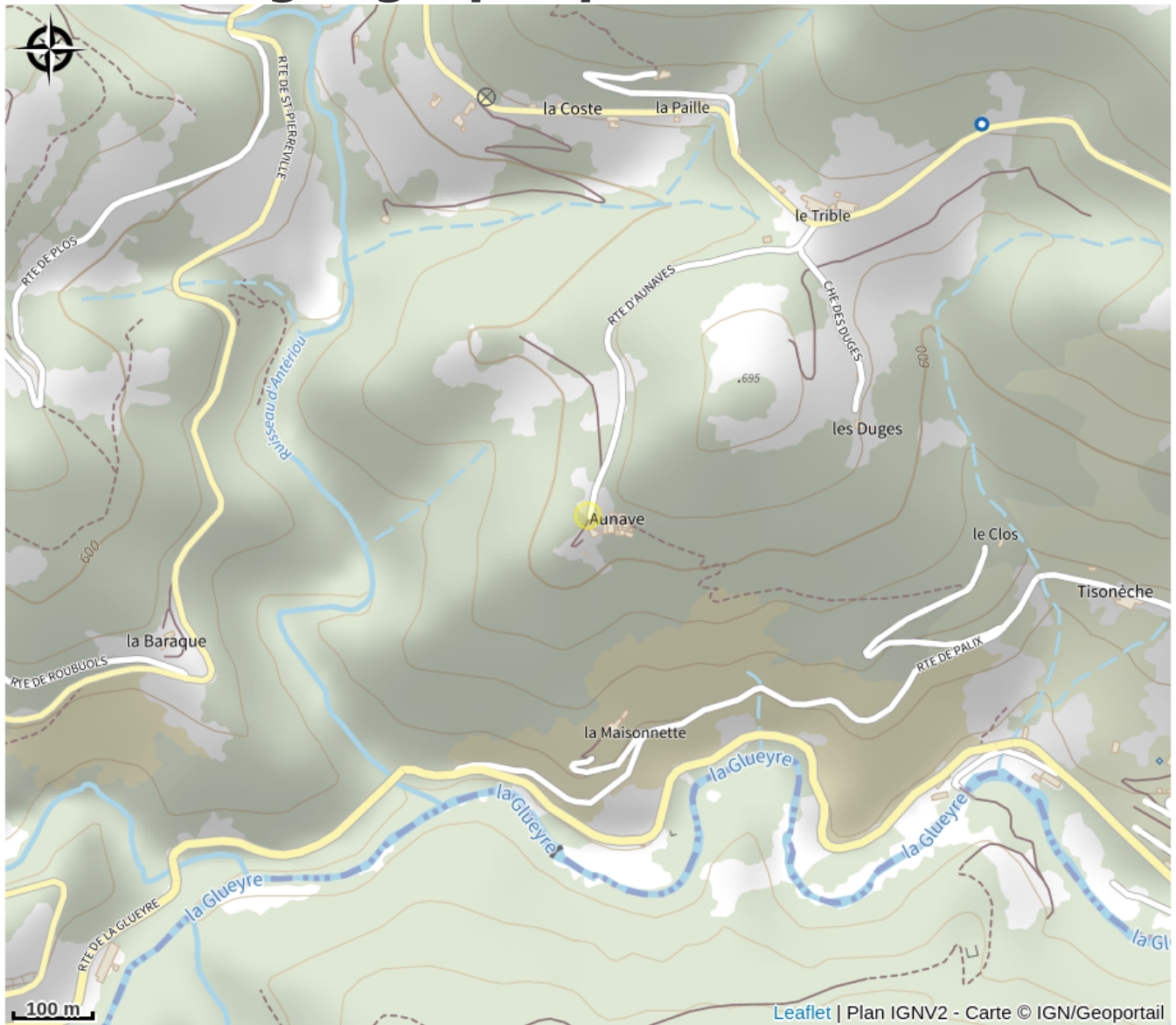
# Description

Chaque fruit est travaillé en petite quantité au fil des saisons. Notre confiture est plutôt molle, idéale pour les yaourts ou les fromages blancs, comme ingrédient culinaire et pour toutes vos tartines non trouées...

Au choix (pots de 350g) :

- Crème de châtaignes
- Confiture d'oranges amère
- Confiture de gigerine
- Confiture de framboises
- Confiture de fruits rouges
- Confiture d'abricot-romarin
- Confiture de cerise-thym
- Confiture de fraise-verveine
- Confiture de cerises Napoléon
- Confiture de creises Moreau-thym citron
- Confiture de citron-bergamote
- Confiture de kiwi-citron

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

### Tarifs:

Vente directe ou produits disponibles à l'échoppe du Bon Berger (Gluiras) sur le stand de l'agricultrice Evelyne de La Ferme de la Marette sur les marchés de La Voulte, du Cheylard, Saint sauveur de Montagut et Saint-Pierreville.

### Modes de paiement:

Chèque, Espèces

*Fiche mise à jour par Privas Centre Ardèche Tourisme le 20/11/2023*

## Contact

576 Aunaves  
07190 Gluiras  
Tél. 06 12 32 34 27