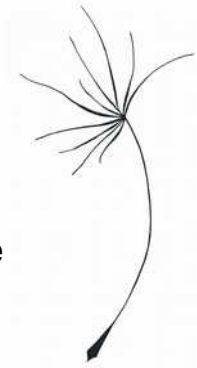


La Messicole



Vente directe des produits de notre ferme

Crème de marron & Châtaignades salées

Sirops et confitures



Certifiées **Appellation d'Origine Controlée**, produites sans aucun pesticide ni fongicide, nos châtaignes sont des Combales et Bouches rouges, variétés endémiques traditionnelles d'Ardèche, résistantes, parfumées et naturellement sucrées.

La châtaigneraie de La Messicole (3 hectares)

L'année 2020, fut chaude mais avec de réguliers épisodes de pluie. Nous avons récolté 300 kg avec de belles châtaignes, très gouteuses, riches en sucre et avec un petit goût de vanille.

Nous les avons faite trempées puis décortiquées avant de les transformer dans notre atelier en crème de marron et tartinades salées.

Particularités nutritives de la châtaigne

Elément basifiant pour l'organisme, la châtaigne est riche en fibres, potassium, fer, cuivre et magnésium. Ses glucides complexes et la présence importante de vitamines E et B (en particulier B1) permettent une assimilation lente dans le corps et donc un index glycémique faible, et ce malgré sa richesse nutritive importante.



Présentation des produits

Crème de marron

Crème onctueuse et délicieuse au goût de vanille. Sucre de canne blond bio ou sucre de betterave bio dont le % calculé au plus juste pour la conservation sans masquer la qualité naturellement sucrée des fruits.

A déguster sur des crêpes, du pain, des yaourts, ou bien dans la préparation de gâteaux.



Pots de **430 gr. net** environ

57 % de fruits pour 43 % de sucre

il y a deux sortes de pots :

- avec du sucre de canne blond bio
- avec du sucre de betterave bio en provenance d'Allemagne.



Nous privilégions le sucre de betterave pour des raisons écologiques, entre autre d'impact carbone.

La cristallisation est légèrement supérieure avec le sucre de canne mais la saveur est identique avec les deux sucres.

Une fois ouverte, la crème doit être impérativement conservée au frais et consommée de préférence dans les 2 semaines.

Prix : 10 euros le pot (soit 23,25 euros / kg)

Châtaignade de courge au curry



Pots de **230 gr. net** environ

Composé de 80 % de châtaignes et 20 % d'un mélange très savoureux de légumes et d'épices.

Ingrédients (bio): courge butternut, oignons, curry, curcuma, clous de girofle, huile de tournesol, féculé de pomme de terre, sel & poivre.

Châtaignade de céleri au cumin



Pots de **230 gr. net** environ

Composé de 80 % de châtaignes et 20 % d'un mélange très savoureux de légumes et d'épices.

Ingrédients (bio): céleri branche & rave, fenouil, cumin, coriandre, huile d'olive & de tournesol, féculé de pomme de terre, sel & poivre.

Prix : 6 euros le pot (soit 27,27 euros / kg)

Sirop de sureau

Fabriqué avec les fleurs de sureau récoltées sur la commune de Montpezat et du sucre de betterave bio.

Sucré comme un sirop mais moins épais en consistance

Sirop de rose

Pétales de roses anciennes et particulièrement odorantes de notre jardin et du sucre de betterave bio.

Sucré comme un sirop mais moins épais en consistance

Prix : 5 euros la bouteille de rose ou de sureau



La boutique de La Messicole

selon les saisons et les années, nous avons aussi de la farine de châtaigne, du pesto à l'ail des ours, des confitures ...

Et quelques livres en vente

en particulier les livres de Steve Read et de Maurice Chaudière

Garanties

Si vous constatez un défaut de forme ou de conservation après réception des produits, contactez-nous dans les plus brefs délais afin que nous échangions le produit ou vous remboursions. (photo et/ou descriptif demandé)

Vente directe et livraison

Nous faisons de la vente directe à la ferme et des livraisons ponctuelles sur Paris, Avignon, Lannion, Bruxelles et Die. Nous contacter pour les dates prévues par mail, téléphone ou via la boutique du site.

Pour tout envoi par la poste, le prix du colis s'ajoute au prix des marchandises.

Contact

La Messicole

237 chemin de Ravagnac

07560 Montpezat sous
Bauzon

Tel. 06 61 72 09 30

contact@messicole.fr

www.messicole.fr



La Messicole, du nom des plantes sauvages qui colonisent les cultures de céréales, est une association culturelle et agricole. Ferme en permaculture, elle accueille et gère les activités sur les 7 hectares et comprend un café culturel, la programmation de spectacles, de résidences, de stages et de formations.