Objectif 1500 pots de confiture pour l'abbaye des Gardes !

écrit par Côme Besse | 28 octobre 2021

Pour pouvoir continuer à faire des confitures (dont 2 “médaille d’or” au Concours Général Agricole en 2020 : cerises

griottes, et orange), les sœurs de l'abbaye des Gardes construisent un nouvel atelier.
Et pour les aider à financer une partie de ces travaux, Divine Box leur propose un relais par le web, en lançant une "opération confiture", dont l'objectif est de vendre au moins 1500 pots avant dimanche minuit :
https://divinebox.fr/operation-confitures-abbayes-gardes/

A l'abbaye des Gardes, toutes les confitures sont faites par les soeurs, *à l'ancienne* :

- des fruits et du sucre, rien d'autre
- une macération des fruits dans le sucre 24h au moins avant la cuisson
- une cuisson à découvert, et qui dure "longtemps" : en moyenne 1h30 (au lieu de 15/20 minutes habituellement)

Plus concrètement, pour cette Opération Confitures :

- Les pré-commandes ferment dimanche 31 octobre à minuit
- Au choix : des lots de 6 confitures de 450g (figue, châtaigne, orange, griottes, framboise, myrtilles, coing etc…)
- Livraison à domicile du 15 au 19 novembre

CHATAIGNES