

Tartine, c'est du belge !

27 août 2015 § [Poster un commentaire](#)

BIOUTIBOX.BE

BEAUTÉ, LIFESTYLE, LIVRES,
MUSIQUES... LA VIE QUOI

A PROPOS



Les Cuberdons, vous aimez croquer dedans ? Voici que vous allez pouvoir vous en tartiner une couche !

Après le sirop, la glace et les guimauves, le Cuberdon se décline désormais en confiture.

Bonjour le taux de sucre, vous dites-vous ? Même pas. Le tour de force de cette nouvelle douceur *belgicaine* a consisté à y mettre un max de fruits pour un minimum de sucre. Comment se peut-ce ? En fait, on doit les « Cuberdons à tartiner » à un artisan d'Ellezelles (le Pays des Collines), Michel Dezeutter. Fervent défenseur de l'intégrité du produit, ce spécialiste des coulis, liqueurs, confits et autres crèmes de fruits met un point d'honneur à respecter la saveur et les arômes naturels des produits de terroir.

Résultat : après un tri minutieux des fruits, 10 kilos de mélange fruits-sucre sont cuits patiemment dans une marmite ouverte, à feux doux. La confiture est ensuite mise en bocal et étiquetée à la main.

Confiture Cuberdons Léopold, 8,50 le pot. Dans les points de vente habituels de la marque et en ligne, www.cuberdonsleopold.com

BIOUTIBOX.BE

BEAUTÉ, LIFESTYLE, LIVRES,
MUSIQUES... LA VIE QUOI

A PROPOS

