



*Produits réalisés par l'association **Atout Fruit** à partir de fruits sauvages principalement récoltés sur la **Voie Verte du Canal du Midi** à **Montségur** dans le cadre du **Conservatoire Ouvert de variétés fruitières anciennes**.*

*Fruits non traités, autres ingrédients (sucre, citron, etc) en agriculture biologique.*

# TARIFS

<b>Jus de pomme</b> <i>(non issues de la Voie Verte)</i>	<b>1L</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Confiture de Cynorhodon</b> <i>(taux de sucre total : 55%)</i>	<b>230 g</b>	<b>5 €</b>
<b>Délice d'Azerole</b> <i>(taux de sucre total : 40%)</i>	<b>230 g</b>	<b>4 €</b>
<b>Sirop de fleur de sureau</b> <i>(taux de sucre final : 55%)</i>	<b>50 cL</b>	<b>6 €</b>
<b>Confiture de Mûre</b> <i>(taux de sucre final : 55%)</i>	<b>230 g</b>	<b>3,50 €</b>

Commande possible par téléphone au 06 26 94 17 67 ou 07 77 77 95 02, par mail sur [atout.fruit@gmail.com](mailto:atout.fruit@gmail.com)

Boutique ouverte tous les mercredis 9h – 12h et 14h – 17h à l'ancienne gare de CHALABRE