

Notre méthode de production

Pruniculteur depuis plus de cinquante ans, nous mettons un point d'honneur à faire une prune d'ente de qualité pour ainsi, une fois cette prune juteuse et sucrée cuite dans un four à 72°C pendant 16 heures, offrir une qualité de pruneau irréprochable et naturellement bon.

Nos vergers de pruniers, situé aux alentours de la ferme, ont été depuis le début exploités *via* une agriculture raisonnée qui privilégie la qualité de la prune d'ente à sa quantité. Ainsi, dans une certaine continuité de cette démarche de qualité, nous avons décidé le 5 Mai 2010 de franchir un nouveau seuil de qualité reconnaissable par tous : l'Agriculture Biologique.

Sur le prunier, l'agriculture Biologique permet de traiter moins et uniquement avec des produits naturels (argile, bouillie bordelaise, coccinelles,...) ce qui vous garantit un pruneau sain sans produit chimique. Nos vergers sont éloignés des parcelles voisines en agriculture conventionnelle.

Nous sommes officiellement en Agriculture Biologique depuis le 5 Mai 2013 après 3 ans de reconversion. Aujourd'hui nous pouvons vous proposer des Pruneaux d'Agen Bio Mi-cuits entier ou dénoyautés de différents calibres.

Nos produits sont fabriqués sur la Ferme dans un laboratoire aux normes d'hygiène en vigueur et certifié par Ecocert. Nous produisons et transformons nos produits à partir des recettes de l'arrière-grand-mère de la famille.

Nous transformons nos pruneaux dans le respect des recettes familiales et, dans certains cas, nous l'améliorons afin de préserver un maximum le goût du fruit (par exemple moins de sucres dans les confitures, etc). Pour une majorité des produits à base de pruneau, tous les produits ajoutés proviennent de l'Agriculture Biologique afin de préserver notre label.

Les pruneaux d'Agen que nous vous proposons sont des pruneaux moelleux sans apport de sucre ni de conservateur. Un pruneau naturel, aussi bon à déguster tel quel ou pour agrémenter vos préparations culinaires.

Présentation des pruneaux d'Agen mi-cuits certifiés IGP et AB

Issues de la variété Prunier d'Ente, les prunes sont ramassées à maturité à partir du 15 Août, dans nos vergers bio, lavées, triées et séchées pendant 18 heures entre 70 et 80°C.

Conservation : Ces Pruneaux d'Agen se conservent en poche en moyenne 1 an (DLUO). Une fois ouvert, mettez le sachet dans une boîte hermétique et entreposez la au réfrigérateur, ils se conserveront 2 mois.

Astuce : Si jamais vous ne pensez pas pouvoir finir la poche dans les 2 mois, vous pouvez les congeler !

Voici les différents labels que dispose notre pruneau d'Agen Mi-cuit AB :

Mi-cuit : Cette appellation vous certifie que c'est un pruneau sans sucre ajouté, ni conservateur, ni eau. Le Pruneau d'Agen Mi- cuit vous certifie un pruneau nature, directement mis en poche et pasteurisé pour le conserver naturellement.

Label IGP : Cela vous certifie des Pruneaux d'Agen qui proviennent de la région d'Agen, en l'occurrence de notre ferme, et pas d'un pays tiers (Argentine, Chili,...).

Label AB : Le label AB (Agriculture Biologique) vous certifie que nous travaillons les vergers avec des produits uniquement naturels et dans le respect de la nature. Nous sommes certifiés par ECOCERT FRANCE....