



L'excellence des vergers de Provence

**CONFITURES GASTRONOMIQUES,
POUR VOS CLIENTS, LE MEILLEUR DE NOS TERROIRS FRUITIERS**



Produit d'Artisan de Provence



NOTRE HISTOIRE

Nous sommes artisans confituriers à Hyères, au cœur des vergers varois et à proximité de l'antique comptoir gréco-romain d'Olbia sur la Méditerranée, près des légendaires Iles d'Or et du parc national de Port-Cros.

Nous soutenons nos producteurs locaux et leur engagement à préserver les variétés fruitières anciennes, les savoir-faire, l'environnement et la biodiversité.

Nos terroirs, nos variétés de fruits et nos recettes garantissent à nos confitures confectionnées avec amour les meilleures qualités gustatives et nutritionnelles – du plant à la cuillère!

L'ALLIANCE DE LA TRADITION ET DE L'INNOVATION

OLBIA EN PROVENCE c'est, pour ses artisans créateurs – une hyéroise et un aixois passés par l'Ecole Ferrandi, l'INBP et une collaboration auprès d'un Meilleur Ouvrier de France – le moyen de perpétuer des savoir-faire ancestraux dans la culture des arbres fruitiers, le maraîchage et la confiserie.

L'innovation s'exprime dans les recettes et les procédés de fabrication mais aussi par un design distinctif: ces délicieuses confitures aux couleurs, saveurs et textures exceptionnelles apportent au monde le meilleur des vergers et des maraîchages de Provence – tout au long de l'année – dans un élégant pot au design et au décor résolument contemporains mariant les codes de la Provence éternelle à la gastronomie chic.



Produites au fil des récoltes, nos confitures de terroirs sont les "confitures de la nature" – par excellence !

NOTRE PROFESSION DE FOI : IN CONFICTURA VERITAS

Nous voulons produire les plus belles et les meilleures confitures possibles élaborées avec des fruits de variétés anciennes afin de maintenir les exploitations agricoles familiales des environs de Hyères et en Provence, Haute Provence et Côte d'Azur.

Une sélection rigoureuse des variétés fruitières et des méthodes de production nous permet de développer des partenariats avec nos producteurs, engagés dans une démarche qualitative et patrimoniale. Nous contribuons ainsi à perpétuer ces précieuses variétés d'agriculture de proximité ignorées par l'agro-industrie.

Nos méthodes de préparation passent par une parfaite maîtrise de la cuisson par petites quantités et respectent les qualités organoleptiques des fruits: couleurs intenses, textures suaves, richesse et évolution des arômes et des saveurs, longueur en bouche... pour le plaisir des gastronomes les plus exigeants.



Fruits gastronomiques de plein champ, cueillis à la main à pleine maturité et parés manuellement

NOS 4 COLLECTIONS



ÉDITION LIMITÉE – CONFITURES EXTRA MONOVARIETALES DE TERROIRS

Pot de 380g/220g net. Boîtes de 6 pots/parfum. Parfums selon disponibilité, à commander avant saison

Abricot Bergeron de Provence
 Abricot Bulida de Provence
 Abricot Roussillon de Provence
 Cerise de Provence
 Citron de Menton IGP
 Clémentine de Corse
 Figue Boule d'Or de Solliès
 Figue Violette de Solliès

Fraise Charlotte de Hyères
 Fraise Mara des Bois de Hyères
 Framboise Paris de Hyères
 Mirabelle
 Orange Bigarade
 Orange de Corse
 Pastèque Gingerine de Provence
 Pêche Blanche de Provence

Pêche Jaune de Provence
 Pêche de Vigne de Provence
 Poire Williams
 Prune Jaune Martin
 Prune Methley
 Quetsche
 Reine Claude de Provence
 et parfums à venir...

ÉDITION GOURMET – CONFITURES EXTRA SAVEURS COMPOSEES

Recettes élaborées avec des fruits associés à la lavande de Provence, menthe de Provence, nougat de Provence... Pot de 380g/220g net. Boîtes de 6 pots au parfum. Parfums selon disponibilité

Abricot - Lavande de Provence
 Abricot Roussillon - Nougat de Provence
 Abricot Roussillon - Vanille Bourbon
 Figue de Provence - Nougat de Provence
 Figue Violette de Solliès - Vanille Bourbon
 Fraise Mara des Bois - Lavande de Provence
 Fraise Mara des Bois - Vanille Bourbon

Fraise Senga - Lavande de Provence
 Fraise Senga - Menthe
 Fraise Senga - Vanille Bourbon
 Framboise Meeker
 Framboise Willamette
 Melon de Provence - Menthe
 Mirabelle - Cannelle

Mûre Sauvage
 Myrtille Sauvage
 Pêche de Vigne - Lavande de Provence
 Poire Guyot - Vanille Bourbon
 Reine Claude - Vanille Bourbon
 et parfums à venir...

ÉDITION ALLEGÉE ET ÉDITION BIO – EN PRÉPARATION

Recettes monovariétales ou composées. Pot de 380g/220g net. Boîtes de 6 pots au parfum