

LES COLS ROUGES & PROM'NADES GOURMANDES

Confitures

Tartinables

lescolsrouges.com

Contact

Julie MEYNET

(+33) 6 08 54 04 72

julie@lescolsrouges.com



L'entreprise

Notre spécialité est la confiture de qualité, elles sont fabriquées comme avant, comme le faisaient nos grands-mères, de manière complètement artisanale, traditionnelle et naturelle, avec plus de 60% de fruits et surtout avec beaucoup de passion et d'amour dans notre fabrique !

La cuisson est faite en marmites en cuivre et par petites quantités.

L'origine des fruits est principalement régionale

PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

2 co-gérantes – Christelle Froidevaux & Julie Meynet

Christelle Froidevaux & Julie Meynet nées dans des familles où la tradition du "fait maison" a toujours tenu une place importante, il était naturel pour elles de poursuivre cette tradition.

Prom'nades Gourmandes & Les Cols Rouges est une petite entreprise artisanale créée il y a plus de 14 ans.

La fabrique est située à Saint Pierre en Faucigny.



TERRITOIRE

La confiture en montagne c'est sacré ! Les paysans, quand ils rentraient du travail, ou au petit déjeuner c'était pain, beurre confiture, un goûter traditionnel, simple et nourrissant ! C'est un produit qui se consomme et conserve toute l'année car il est en pot.

Le tartinable est un produit plutôt moderne, facile à déguster à l'apéritif, dans un pique-nique ou en accompagnement de plat.

Nous avons toutes les saveurs de notre terroir dans nos pots !

Côté sucré : Les fruits régionaux ; les plantes du jardin ou de montagne

Côté salé : Le fromage de notre terroir (reblochon, beaufort, chèvre) et les plantes

Nos pots se conservent 2 ans et peuvent être dégustés à tout moment et transportés partout !



LES COLS ROUGES & PROM'NADES GOURMANDES

Confiseries

Tartinables

lescolsrouges.com

Contact

Julie MEYNET

(+33) 6 08 54 04 72

julie@lescolsrouges.com



Produits phares

- ▶ Confiture & coulis myrtille sauvage, framboise, abricot lavande de Montagne, poire cannelle, rhubarbe framboise
- ▶ Purée de fruits pomme, poire, pomme myrtille sauvage
- ▶ Produit d'exception gelée de vin de Savoie aux paillettes d'or
- ▶ Tartinable reblochon lardons et oignons / beaufort champignons/ chèvre ail des ours
- ▶ Soupette petit pois reblochon et soupette courgette et beaufort
- ▶ Pesto à l'ail des ours ramassé en Haute-Savoie

CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

- ▶ Les confitures sont issues d'une fabrication artisanale à l'ancienne, par petites quantités (maximum 10kg de fruits par marmites) dans des marmites en cuivre : ce procédé de fabrication permet de retrouver la vraie saveur des fruits, et ainsi proposer un produit de qualité. Elles sont préparées avec plus de 60% de fruits.
- ▶ Les coulis sont préparés avec une méthode artisanale et par petites quantités. Les fruits utilisés sont épépinés ou réduits en purée par nos soins.
- ▶ Les purées de fruits sont préparées avec une méthode artisanale et par petites quantités. La base des purées est la pomme à laquelle on ajoute d'autres fruits. Elles sont sans sucre ajouté.
- ▶ Nos confitures, compotes, coulis 100% naturels sans colorants ni conservateurs.
- ▶ Les fruits frais sont achetés en saison et sont principalement origine région Rhône Alpes.



NOMBRE DE POINTS DE VENTE

150

LIEUX DES POINTS DE VENTE

- ▶ Haute-Savoie
- ▶ Savoie

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Principalement BtoB épicerie fine, épicerie de montagne, magasin de producteurs, fromagerie, caviste, magasin à la ferme

BtoC Boutique propre

