

CONFITURES DE CERISES MACÉRÉES DANS LE LAMBIC CANTILLON

LA SAVEUR DE LA BIÈRE EN VERSION DOUCE...

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

QUEL EST LE PRODUIT EXACTEMENT?

Une gamme de confitures de fruits fermentés innovante, non-alcoolisée, circulaire, d'un goût unique.

Il s'agit de confitures de cerises (1), de framboises (2) et d'abricots (3).

QUEL EST LE GOÛT DES CONFITURES?

La confiture d'abricot est la plus fruitée, la plus douce. On ne sent presque pas le goût du lambic.

La confiture de cerises est celle qui offre le plus d'équilibre entre le goût fruité et le lambic.

La confiture de framboises est celle qui goûte le plus le lambic. Elle est donc légèrement acide et est destinée aux amateurs de gueuze.

Y AURA-T-IL D'AUTRES GOÛTS?

Oui. Nous explorons actuellement d'autres goûts: prunes, reines claudes et pêches.

QUEL EST L'USAGE DES CONFITURES?

Les confitures sont destinées à un public de gourmets et se marient très bien avec des mets salés comme du pâté ou du fromage prononcé. Elles sont également utilisées dans des crêpes ou en association avec de la glace.

Elles sont un produit très intéressant pour les fêtes de fin d'année.



QUELS SONT LES INGRÉDIENTS CONTENUS DANS LES CONFITURES?

Les deux matières premières des confitures sont la purée de fruits fermentés (1) et le sucre (2), Acide citrique et pectine de fruits.

La confiture est préparée avec 50 g de fruits pour 100 g.

La purée de fruits contient les fruits, le lambic et c'est tout !

Les fruits utilisés pour les bières fruitées sont assemblés avec un Lambic de 20 mois d'âge en moyenne, et macèrent 4 à 8 semaines. L'orge et le malt utilisés pour produire les lambics sont issus de l'agriculture biologique.

Les cerises sont issues de l'agriculture biologique, les framboises et les abricots pas. Les confitures ne sont pas bio.

Allergènes: seul le gluten (orge) est présent.

CONFITURES DE CERISES MACÉRÉES DANS LE LAMBIC CANTILLON

LA SAVEUR DE LA BIÈRE EN VERSION DOUCE...

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

QUEL EST LE NIVEAU DE QUALITÉ DU PRODUIT?

Les fruits fermentés sortent du fût, sont gardés au frais et sont directement transformés le lendemain. Il n'existe aucun risque de prolifération de bactéries. Les produits ont une DLC de 2 ans

Par ailleurs, la qualité du processus de transformation de la matière organique en purée, garantit que l'ensemble des pépins et des noyaux a été retiré, et ce, afin d'obtenir une purée lisse, soyeuse et agréable, matière première des confitures.



QUELLE QUANTITÉ DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE LE PROJET PERMET-IL D'ÉVITER?

Approximativement 20 tonnes par an, dont surtout des framboises et des cerises.

EN QUOI SONT-ELLES CIRCULAIRES?

Auparavant jetés, les fruits frais (ou surgelés) entiers utilisés dans le processus de production des bières fruitées de Cantillon, la framboise et la Kriek, sont réutilisés après fermentation et transformés en purées lisses et soyeuses, matière première de la préparation des confitures.

Ces confitures permettent d'éviter 20 tonnes annuelles de gaspillage alimentaire en fruits et de créer un nouveau produit innovant.

CONFITURES DE CERISES MACÉRÉES DANS LE LAMBIC CANTILLON

LA SAVEUR DE LA BIÈRE EN VERSION DOUCE...

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

QUI EST CODUCO?

Depuis plus de 10 ans, CODUCO accompagne des organisations dans leur démarche de consommation responsable et propose des pistes de solutions créatives et concrètes.

Coduco a 3 domaines d'expertise:

- L'alimentation durable
- L'économie circulaire
- Les achats durables



C'est le directeur de Coduco qui a eu l'idée de récupérer les fruits fermentés de Cantillon pour en faire une purée de fruits, sur base de laquelle la gamme de confitures a été créée.

À l'époque, c'est également Coduco qui a eu l'idée de travailler à partir des invendus de pain (vieux pain) pour en faire de la bière: La bière Babylone de Brussels Beer Project.

Tous nos projets sont expliqués sur le site internet de Coduco.

www.coduco.be

QUI EST CANTILLON?

Cantillon est une brasserie familiale bruxelloise, située à Anderlecht. Gardienne d'une tradition bruxelloise, cette brasserie a su conserver et perpétuer un savoir-faire et des recettes d'une importance inestimable: le lambic et ses dérivés, dont la gueuze et la kriek.

Les bières Cantillon sont prisées dans le monde entier par les amateurs de lambic authentique.

Cantillon est le partenaire qui fournit la matière première des confitures: les fruits fermentés, à l'origine matière organique sortante de leur production de bières.

www.cantillon.be



QUI EST SPOONEKE?

À l'origine, créateur des délicieux petits plats pour bébés Into The Spoon, bio et de saison, Spoonেকে, fort de son savoir faire dans le domaine des compotes de fruits se lance dans le défi de la transformation d'invendus en produits sains, savoureux et agréables en bouche. L'équipe augmente encore son impact social positif à Bruxelles en collaborant avec une équipe inclusive, en travail adapté.

Spooneke est le partenaire transformateur qui a la maîtrise de la transformation des fruits fermentés en purées soyeuses et agréables, et ensuite en confitures.

www.intothespoone.be

