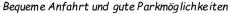
Besuch



im herz des Landes der Beeren und kleinen Früchte

Auf halbem Weg, nämlich je 20Km, zwischen Beaune und Dijon, 4Km über der berühmten Weinberg haben sie das Vergnügen die Besonderheiten. Auf 450m Meereshöhe, auf dem Plateau der Nuits-Saint-Georges in freier Natur gelegen, 3Km von Clos de Vougeot entfernt, in der Nähe des Weinberges Romanée Conti befindet sich unser Hof Fruirouge im Herzen des Weilers Concœur am Kirchplatz.





In diesem Weinen Dorf mit dem schönen Namen ist unsere Familie, "les **Olivier**", seit 4 Generationen in der Landwirtschaft tätig.

Besichtigen sie die **Pflanzungen** der Beeren und kleinen Früchte, die Tröpfchenweise aus unserer Wasserreserve aus den Hügeln und aus Tiefbohrung bewässert werden...

Genießen Sie köstliche Augenblicke in der Welt der handwerklichen Verarbeitung unserer schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen und Weinbergpfirsiche...

Kosten Sie unsere Marmeladen, alkoholfreien Getränke, Fruchtliköre, Früchte in Alkohol, unseren Fruchtessig und unsere Ratafias... in den alten Mauern unseres Hofes, der aus dem Anfang des XIX Jahrhundert stammt...

Vergleichen sie die Aromen der Himbeere ohne und mit Alkohol und unserer berühmten **Grème de Cassis de Bourgogne**....

Bis bald!

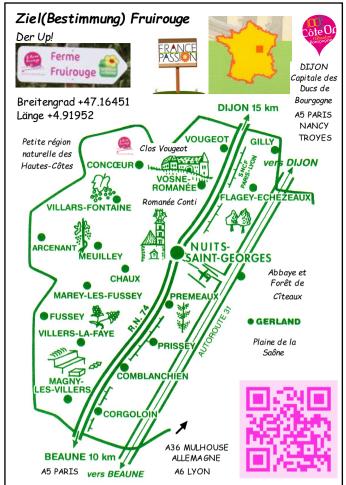








1 Internetadressen: www.fruirouge.fr



Mit der Autobahn, Ausfahrt Nuits-Saint-Georges.
Mit der RD974 aus Dijon kommend, bei der 1. Ampel am
Ortseingang Nuits-Saint-Georges die D25 rechts
nehmen und weiter die D109 nehmen.

Aus Beaune kommend, bei der letzten Ampel am Ortsausgang Nuits-Saint-Georges die D25 links nehmen und weiter die D109 nehmen.

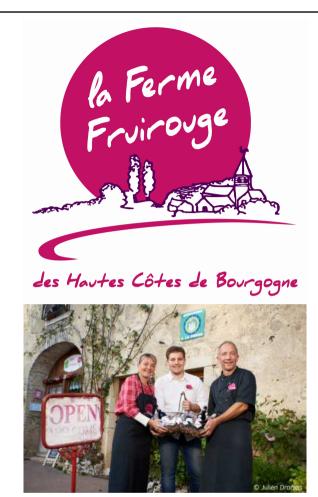
Ferme Fruirouge

2, place de l'église Hameau de Concœur 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Telefon: 00 33 (0)3 80 62 36 25

The Email: ferme@fruirouge.fr

1 Internetadressen: www.fruirouge.fr



Isabelle, Camille et Sylvain OLIVIER Erzeuger und Verarbeiter von roten Beeren und Früchten

empfangen Sie in

Ferme Fruirouge

2, place de l'Eglise Hameau de Concœur

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Côte d'Or - Bourgogne Franche Com té Frankreich



🦚 Willkommen auf dem Bauernhof 🙉 Fruirouge



Alle unsere Produkte werden auf dem Bauernhof hergestellt und durch uns vermarktet: aus Früchten, die ausschließlich aus unserer eigenen Erzeugung auf den Kängen der Hautes Côtes de Nuits stammen und handwerklich verarbeitet werden, d'h übers Jahr verteilt in kleinen Mengen ohne Fusatz von Aromen order Konservierungsstoffen So garantieren wir Frische und Qualität.

Wir bieten Ihnen an:





- Marmeladen
- alkohol frei e Getränke
- Crème de Cassis de Bourgogne IGP
- Fruchtliköre
- Früchte in Alkohol
- Fruchtessig
- Ratafias
- Geschenkkörbe



Willkommen auf dem Bauernhof

geöffnet von 9.00 Uhr 00 bis12.00 Uhr und von 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr

das ganze Jahr, unter der Woche und an den Wochenende außer Dienstag und Mittwoch

Um sicher zu gehen, können Sie uns vor Ihrem Besuch anrufen: 10 00 33 (0)3 80 62 36 25

Ferme Fruirouge

2, place de l'Eglise Hameau de Concœur 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

www.achat-beaune.com/ferme-fruirouge



Produkte des Hofes Fruirouge



Marmeladen:

Unsere Früchte und der Zucker köcheln in einer Kupferpfanne gerade die Zeit die notwendig ist, Konsistenz zu erlangen und den Geschmack zu bewahren



Schwarze Johannisbære, Himbeere, Erdbære, Johannisbeere, Kirsche

* Verfügbar in Gläsern von 50gr, 250gr, 450gr, und 1Kg



- Alkoholfeie Getränke:

den Likören und Neben den Likören und Sirups aibt es unsere unverfälschten alkoholfreien Getränke: wenig gesüßt, ohne Zusatzstoffe und reich an Früchten. Dieses alte burgundische Rezept, dessen Geheimnis wir von unseren Grobmüttern haben, ist typisch für unsere kleine Gegend der Hautes-Côtes...

Man kann die Säfte kosten:

- als Aperitif, mit Burgunder Aligotéwein oder mit Crémant aus Burgund ...
- zu jeder Tageszeit entweder natur, gekühlt serviert, oder verlängert mit Wasser oder Milch...
- aber auch zum Dessert, auf Quark, Eis oder Pudding...

Sie erfreuen die Kleinen und die großen!

Schwarze Johannisbeere, Himbeere,

Iohannisbeere

* Verfügbar in Flaschen von 350ml und 700ml

der Hautes-Côtes von Burgund





Mit unseren besten Früchten und unserem besten Können, bieten wir Ihnen das ganze Aroma unseres Bodens, der traditionell dem Anbau von Beeren und Kleinen Früchten gewidmet ist. In der Geschichte einer natürlichen Komplizenschaft mit dem Weinstock hat Mutter Natur schon vereint, was wir später in unseren Gläsern mischen. Zu unserer großen Freude ist daraus der Kir geboren.

Schwarze Johannisbeere 15% und 18% Kimbeere 18% Kirsche 18% Weinbergefirsich 18%

* Verfügbar in Flaschen von 30ml, 350ml und 700ml



Die Früchte sind auf natürliche Art in Alkohol konserviert, voll Süße begleiten sie Ihre Nachspeise oder sie "stärken" Sie zu jeder Tageszeit!

Schwarze Johannisbeere, Himbeeren, Kirschen

* Verfügbar in Gläsern von 212ml und 850ml

– Fru*chtessia:*

An der Schwarzen Johannisbeere oder an der Himbeere parfümieren sie angenehm Salate oder Teller in Soße; verheiratet an unseren Früchten am Lebenswasser leiten sie die Chefs... Verlangen Sie wir die Einnahmen und von Ihren Öfen!

* Verfügbar in Flaschen von 40ml, 200ml und 500ml



Gelüstet Sie beim Aperitif nach Süße? Kosten Sie unsere Ratafias mit schwarzer Johannisbeere oder Himbeere!

* Verfügbar in Flaschen von 500ml