

## Visita

 Nel cuore del paese della piccola frutta

A metà strada, 20Km tra **Beaune** e **Dijon**, 4Km sopra la costa famosa viticola, avrete tutto il piacere di apprezzare le curiosità della nostra piccola regione: le **Hautes-Côtes de Nuits**. Situata in piena natura, a 450m d'altitudine sull'alta pianura di **Nuits-Saint-Georges**, a 3Km del **Clos de Vougeot**, vicino alla vigna della **Romanée Conti**, la nostra azienda agricola **Fruirouge** si trova al piccolo villaggio di **Concœur** sul posto della chiesa.



accessi e parcheggio facili con



Questo piccolo villaggio, così piacevolmente nominato, ripara la nostra famiglia, "les Olivier", contadini da 4 generazioni. Attraverso la nostra storia, scoprite le ricchezze del nostro patrimonio rurale...

Visitate le nostre piantagioni di piccola frutta, tutte irrigate allo sgocciolamento grazie ad una riserva d'acqua collinare ed una perforazione...

Gustate momenti saporiti nell'universo di trasformazione artigianale dei nostri ribes neri, lamponi, fragole, ribes, ciliege e pesche di vite...

Gustate le nostre confetture, le nostre bevande senza alcool, le nostre creme di frutta, la nostra frutta all'acquavite, i nostri aceti ed i nostri ratafià... nei nostri vecchi edifici d'azienda agricola che datano dell'inizio XIX iesimo secolo...

Comparate gli aromi senza e con alcool del lampone e della nostra crema famosa di ribes nero...  
A presto!



Si ti Internet da consultare: [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)

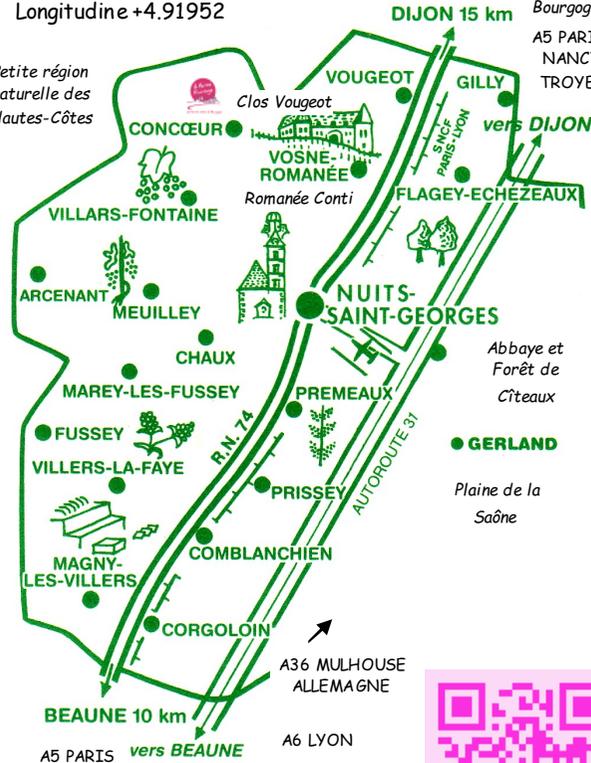
## Destinazione Fruirouge

Seguite la guida!



Latitude +47.16451  
Longitude +4.91952

Petite région naturelle des Hautes-Côtes



DIJON  
Capitale des Ducs de Bourgogne  
A5 PARIS NANCY TROYES

Abbaye et Forêt de Cîteaux

Plaine de la Saône

A36 MULHOUSE ALLEMAGNE

A6 LYON



### Ferme Fruirouge

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

☎ Telefono: 03 80 62 36 25

@ Messaggeria elettronica:  
[ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

📍 Si ti Internet da consultare:  
[www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



Isabelle, Camille et Sylvain OLIVIER

Produttori trasformatori  
piccola frutta rossa  
li accolgono a

### Ferme Fruirouge

2, place de l'Eglise  
Hameau de Concœur

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Côte d'Or - Bourgogne Franche Comté  
Francia



## Benvenuto all'azienda agricola Fruirouge



*Tutti i nostri prodotti sono fabbricati all'azienda agricola e commercializzati dalle nostre cure: a partire da frutta soltanto derivata dalla nostra produzione, coltivata sulle pendenze delle Hautes Côtes de Nuits e trasformata artigianalmente, cioè alla vecchiaia con piccola quantità nel corso dell'anno senza aggiunta d'aroma né di conservatore, che garantisce così la loro freschezza e la loro qualità.*

### Vi proponiamo:

- Confetture
- Bevande senza alcool
- Crème de Cassis de Bourgogne IGP
- Creme di frutta
- Frutta all'acquavite
- Aceti
- Ratafià
- Ketchup
- Scatole regali



### Benvenuto all'accoglienza ferma:

**delle 9h00 alle 12h00 e delle 14h00 alle 19h00** tutto l'anno, in settimana o il fine settimana senza il martedì ed il mercoledì

per ulteriori precauzioni, potete telefonarci prima di renderci visita: ☎ (0)3 80 62 36 25

### Ferme Fruirouge

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

[www.achat-beaune.com/ferme-fruirouge](http://www.achat-beaune.com/ferme-fruirouge)



## Prodotti dell'azienda agricola Fruirouge



### - Confetture:

È in un bacino di rame che la nostra frutta e lo zucchero "mijotent", appena ciò che occorrono per prendere consistenza e conservare tutto il loro sapore.



*Ribes nero, lampone, fragola, ribes rosso, ciliegia*

\* Disponibili in vasi di 50g, 250g, 450g e 1Kg



### - Bevande senza alcool:

Tra creme e sciroppi, sono le nostre bevande autentiche senza alcool: poco zuccherate, senza additivo, e ricchi in frutta. Questo vecchio ricetta borgognone, di cui teniamo il segreto di fabbricazione delle nostre nonne, è tipico della nostra piccola regione delle Alto-coste...

Si gustano:

- all'aperitivo, mescolate alla Bourgogne vitigno bianco "Aligoté" o a "Crémant" della Bourgogne...
- ad ogni ora del giorno, serviti molto freschi, naturali o allungate con acqua o latte...
- ma anche, in dessert, su formaggio bianco, un gelato o un budino...

Faranno la felicità dei piccoli e dei grandi!

*Ribes nero, lampone, fragola, ribes rosso*

\* Disponibili in bottiglie di 350ml e 700ml

## delle Hautes-Côtes in Borgogna



### - Creme di frutta:

Con la nostra migliore frutta ed il migliore di noi stessi, vi offriamo tutto l'aroma del nostro terreno dedicato da tradizione alla coltura della piccola frutta. Storia di una complicità naturale con la loro grande sorella la vite, prima di essere mescolato nei nostri bicchieri, sono stati collegati da Signora Natura. Oggi, per il nostro più grande piacere, hanno dato nascita al famoso "Kir".

*Ribes nero 15% e 18%, lampone 15% e 18%, ciliegia*

*18%, pesca di vite 18%*

\* Disponibili in bottiglie di 30ml, 30ml e 700ml



### - Frutta all'acquavite:

È bagnando nell'acquavite che i frutti si conservano naturalmente che aspettano pieni di morbidezza di accompagnare le vostre fine pasto... o "di confortarli" in qualsiasi momento del giorno!

*Ribes nero, lampone, ciliegia*

\* Disponibili in vasi di 212ml e 850ml

### - Aceti:

Al ribes nero o al lampone, profumano piacevolmente insalate o piatti in salsa; sposati alla nostra frutta all'acquavite, ispirano... Chiedete-ci le ricette ed ai vostri gliChef!

\* Disponibili in bottiglie di 40ml, 200ml e 500ml



### - Ratafià:

Desiderio di morbidezza all'aperitivo?

Gustate i nostri ratafià di ribes nero o di lampone!

\* Disponibili in bottiglie di 500ml