

Bienvenue à la ferme

Au cœur du pays des petits fruits

A mi-chemin, 20Km entre **Beaune** et **Dijon**, 4Km au-dessus de la célèbre **Côte viticole**, vous aurez tout le loisir d'apprécier les curiosités de notre petite région : les **Hautes-Côtes de Nuits**.

Située en pleine nature, à 450m d'altitude sur le plateau de **Nuits-Saint-Georges**, à 3Km du **Clos de Vougeot**, près du vignoble de la **Romanée Conti**, notre ferme **Fruirouge** se trouve au hameau de **Concœur** sur la place de l'église.

Ce petit village, si joliment nommé, abrite notre famille, « les **Olivier** », paysans depuis plusieurs générations. A travers notre histoire, découvrez les richesses de notre patrimoine rural...

« Il était une fois... »

Le cassis : notre passion !



Tous nos produits sont fabriqués sur place, à la ferme, par nos soins. A partir de fruits que nous cultivons (cassis, framboises, fraises, groseilles, cerises et pêches de vigne) et que nous transformons à l'ancienne, c'est-à-dire par petites quantités, tout au long de l'année, sans adjonction d'arôme ni de conservateur, garantissant ainsi fraîcheur et qualité. Confitures, boissons et condiments : **Des produits 100% fermiers.**

Agriculture Biologique certifiée.



Etablissement labellisé et adhérent :



Accueil à la ferme :

5 jours / 7 du jeudi au lundi
De 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h 00

Le mardi et le mercredi : jours de fermeture vous trouverez nos produits chez Fruirouge & Cie, l'épicerie fermière 40 Grande Rue au centre ville de Nuits-Saint-Georges



Suivez notre actualité sur les réseaux sociaux :
Ferme Fruirouge et Fruirouge&Cie

Destination Fruirouge

Suivez le guide !

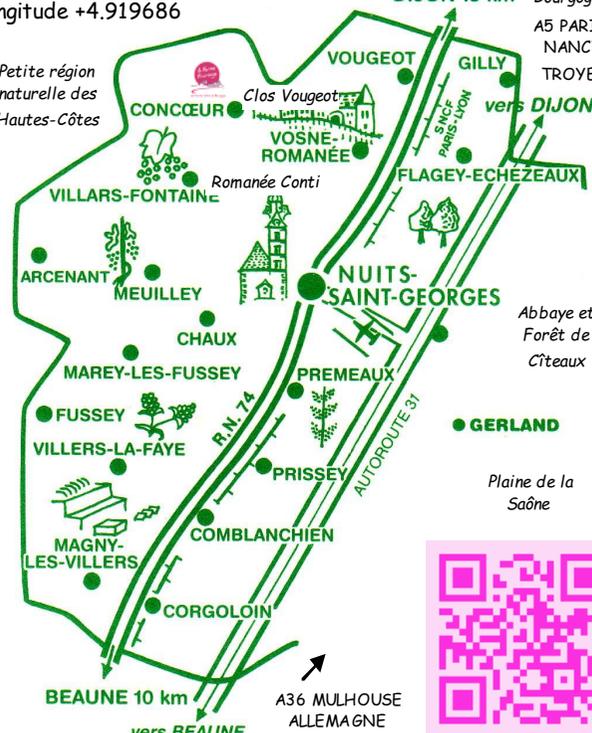


Latitude +47.164567
Longitude +4.919686

DIJON 15 km

Capitale des
Ducs de
Bourgogne
A5 PARIS
NANCY
TROYES

Petite région
naturelle des
Hautes-Côtes



Abbaye et
Forêt de
Cîteaux

Plaine de la
Saône



Par l'Autoroute, sortie Nuits-Saint-Georges, direction Centre ville, puis Dijon par l'ancienne RN74, aujourd'hui RD974, aux feux, à la sortie de Nuits-Saint-Georges, à gauche direction Circuit touristique des Hautes-Côtes de Nuits par la D25, et à la sortie à droite monter la D109 (idem en venant de Beaune). En venant de Dijon, par la RD974, aux 1ers feux à l'entrée de Nuits-Saint-Georges, à droite prendre la D25, puis monter par la D109. Vous arriverez au cœur du village, devant notre ferme située sur la place de l'église.

Ferme Fruirouge

2, place de l'Eglise Hameau de Concœur
21700 NUITS-SAINT-GEORGES
Tél. : +33 (0)3 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr
Site Internet : www.fruirouge.fr

Merci de ne pas jeter ce document sur la voie publique



Isabelle, Sylvain, Charlène et Camille
Paysans Bio

vous accueillent à la

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

Côte d'Or - Bourgogne Franche Comté
France

Produits de la ferme

- Complices :

C'est dans une bassine en cuivre que nos fruits et le sucre mijotent, juste ce qu'il faut pour prendre consistance et garder toute leur saveur.



Cassis Framboises Fraises Groseille Cerise

- Pâtes de fruits au Cassis :

Spécialité sur commande : les Pâtes de fruits au Cassis, sans pectine, sans gélifiant, 100% fruits.

- Beurres de fruits :

Traditionnellement les beurres de fruits sont utilisés en pâtisseries, dans des brioches, des gâteaux roulés, des fonds de tartes ; mais aussi en accompagnement de viandes. Très peu sucrés, d'où une plus grande douceur.

Cassis Pêche de vigne

- Boissons sans alcool :

Entre crèmes et sirops, ce sont nos authentiques boissons sans alcool : peu sucrées, sans additif, et riches en fruits. Cette vieille recette bourguignonne, dont nous tenons le secret de fabrication de nos grands-mères, est typique de notre petite région des Hautes-Côtes...

Elles se dégustent :

- à l'apéritif, mariées au Bourgogne Aligoté ou au Crémant de Bourgogne...
- à toute heure de la journée, servies très fraîches, nature ou allongées d'eau ou de lait...
- mais aussi, en dessert, sur du fromage blanc, une glace ou un flan...

Pour le bonheur des petits et des grands !

Cassis Framboises Fraises Groseille



Fruirouge



- Crèmes de fruits :

Avec nos meilleurs fruits et le meilleur de nous-mêmes, nous vous offrons tout l'arôme de notre terroir voué par tradition à la culture des petits fruits. Histoire d'une complicité naturelle avec leur grande sœur la vigne, avant d'être mélangés dans nos verres, ils ont été unis par Dame Nature. Aujourd'hui, l'IGP Crème de Cassis de Bourgogne est reconnue. Mariée au Bourgogne Aligoté, elle donne naissance au fameux kir. Utilisez une crème à 15% moins alcoolisée et plus fruitée ; préférez une 18% pour boire nature, ou notre sélection parcellaire à tirage limité...

Cassis 15% et 18% Framboise 18%

Cerise 18% Pêche de vigne 18%

- Platipus :

Apéritifs doux : macération courte de fruits, dans de l'alcool peu fort ; sucrés au miel, à servir nature, bien frais !

Cassis Framboise



- Vod Ko :

Ou Vodka au cassis, c'est une infusion de nos bourgeons de cassis dans de la vodka de 3 céréales produite en Charente par les Cognac Brisset, producteurs fermiers. Cela donne un alcool sec, végétal. Elle s'allie de façon discrète, voire imperceptible, aux jus de fruits auxquels elle apporte la force de l'alcool sans le goût. En cocktail mariez-la au jus d'orange, d'ananas, à la limonade... Utilisée en pâtisserie, elle est idéale pour parfumer la pâte à crêpes, ou des gâteaux ; flamber des crêpes ou une crème brûlée...

A consommer avec raison. « Bon appétit et large soif ! »

A partager généreusement.

Des Hautes-Côtes de Bourgogne

- Fruits à l'eau de vie :

C'est en baignant dans l'alcool et un peu de sucre, que les fruits se conservent naturellement. À consommer en fin de repas ou à utiliser dans des cocktails... ou pour vous "réconforter" à tout moment de la journée !

Framboises Cerises



- Vinaigres de fruits :

De Cassis ou de Framboise, naturels, sans sucre, ils parfument agréablement tous vos plats. Réservez le Cassis pour les sauces salades et la Framboise pour déglacer vos foies par exemple...

- Moutarde au Cassis :

La moutarde est une sauce médiévale française, acide et piquante, rescapée de la révolution culinaire du 17ème siècle imposée par Versailles. Elle est depuis mariée, et ce, dans notre belle région de Bourgogne, tout naturellement au Cassis.

- Ketchup au Cassis :

Le Ketchup est un condiment d'origine anglaise. C'est une sauce épaisse à base de fruits ou de légumes, de saveur piquante. J'ai retrouvé dans un vieux livre : "Pour faire du ketchup anglais", cette recette de ketchup de cassis... Cette dernière ne contient pas de tomate !

- Hydrocolat de Cassis :

C'est une eau florale. On dit que c'est l'eau des rhumatismes... Très doux, prêt à l'emploi, sa fragrance fraîche et aromatique est très fidèle au fruit. Cosmétique et culinaire 100% PUR.

- Poivre de Cassis :

Cette épice de Bourgogne 100% bourgeons de cassis évoque la force d'un poivre associée à la douceur acidulée du cassis.