

Visita

En el corazón de la región de las pequeñas frutas



A medio camino, 20Km. entre **Beaune** y **Dijon** y a 4Km. De los célebres viñedos, podrá disfrutar y degustar las especialidades de nuestra pequeña comarca: **Hautes-Côtes de Nuits**.

Situada en plena naturaleza, a 450 metros de altitud en la planicie de **Nuits-Saint-Georges**, a 3Km. del viñedo de **Clos de Vougeot** y cerca del viñedo de **Romanée Conti**, nuestra granja **Fruirouge** se encuentra en la pequeña localidad de **Concœur** en la plaza de la Iglesia.



Accesos y estacionamiento fáciles en



En este pequeño y bonito pueblo vive nuestra familia, "los **Olivier**", campesinos desde cuatro generaciones. A través de nuestra historia, descubra las riquezas de nuestro patrimonio rural...

Visite nuestras plantaciones de pequeñas frutas, irrigadas al goteo con agua de las colinas cercanas y recogida a través de nuestros propios pozos...

Aprecie el universo de sabores de nuestras grosellas negras, frambuesas, fresas, grosellas, cerezas...

Deguste nuestras mermeladas, bebidas sin alcohol, licores, frutas al aguardiente, vinagres y nuestras ratafías... elaboradas en una antigua casa de principios del siglo XIX...

Compare los aromas de las bebidas con y sin alcohol de frambuesa y de nuestra famosa **Crema de Cassis**...

¡Hasta pronto!



Internet a consultar: www.fruirouge.fr

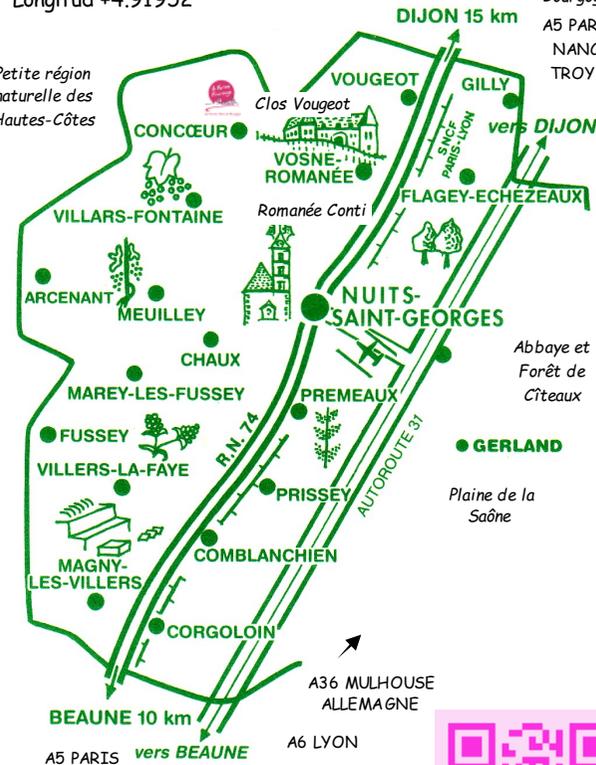
Destino Fruirouge

¡Siga al guía!



Latitud +47.16451
Longitud +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



Ferme Fruirouge

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

☎ Teléfono: 00 33 (0)3 80 62 36 25

✉ Servicio de mensajería electrónico:

ferme@fruirouge.fr

✉ Direcciones de Internet a consultar:

www.fruirouge.fr



des Hautes Côtes de Bourgogne



Isabelle, Camille et Sylvain OLIVIER

Productores Elaboradores de pequeñas frutas rojas con domicilio en

Ferme Fruirouge

Hameau de Concœur
2, place de l'Eglise

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Côte d'Or - Bourgogne Franche-Comté
Francia

Bienvenido a la granja Fruirouge



Todos nuestros productos están elaborados en la propia granja y comercializados por nosotros mismos a partir de frutas procedentes exclusivamente de nuestros cultivos que se encuentran en las laderas de la comarca Hautes Côtes de Nuits. Los productos reciben una transformación artesanal, es decir a la manera tradicional en pequeñas cantidades a lo largo de todo y sin añadir ni aromas ni conservantes garantizando así su frescura y calidad.

Productos elaborados:



- Mermeladas
- Bebidas sin alcohol
- Crème de Cassis de Bourgogne IGP
- Licores de frutas
- Frutas al aguardiente
- Vinagres
- Ratafías
- Kétchup
- Cajas para regalo



Bienvenidos a la granja Horario al público:

Todos los días de 9 a 12 horas y 14 a 19 horas excepto el martes y el miércoles

Para más información puede llamarnos por teléfono al número: ☎ 00 33 (0)3 80 62 36 25

Ferme Fruirouge

Hameau de Concœur
2, place de l'Eglise

21700 Nuits-Saint-Georges

www.fruirouge.fr

Productos de la granja Fruirouge



- Mermeladas:

Elaboradas en olla de cobre. Las frutas y el azúcar, en la cantidad necesaria, se cuecen a fuego para guardar todo su sabor y consistencia.



Grosella negra Frambuesa Fresa Grosella roja Cereza

* Disponibles en tarros de 50gr., 250gr., 450gr. y 1Kg.



- Bebidas sin alcohol:

Entre licor y sirope. Estas son nuestras auténticas bebidas sin alcohol: poco azucaradas, sin aditivos y ricas en frutas, una vieja receta de la Borgoña, la cual guardamos en secreto de generación en generación, típica de nuestra pequeña comarca de Hautes-Côtes...

Pueden degustarse:

como aperitivo antes de la comida, con vino blanco seco o un buen vino espumoso o cava.

a cualquier hora del día, servida solo muy fría o mezclada con agua o leche.

O también, acompañando a postres, helados, flanes, quesos frescos.

¡Harán las delicias de grandes y pequeños!

Grosella negra Frambuesa Fresa Grosella roja

* Disponible en botellas de 350ml. y 700ml.

de las Hautes-Côtes de Borgoña



- Licores de frutas:

Con nuestras mejores frutas y lo mejor de nosotros mismos le ofrecemos todo el aroma de nuestra tierra dedicada por tradición al cultivo de las pequeñas frutas. Historia de una complicidad natural con su gran hermana la viña, antes de ser mezcladas en nuestros vasos, han sido unidas por la Madre Naturaleza. Hoy, para nuestro mayor placer, han dado nacimiento a la famosa y típica bebida Kir (pregúntenos por su receta de elaboración).

Grosella negra 15% y 18% Frambuesa 15% y 18% Cereza 18%, Melocotón de viña 18%

* Disponible en botellas de 30ml., 350ml. y 700ml.



- Frutas con aguardiente:

Bañadas en aguardiente, las frutas se conservan de manera natural manteniendo todo su sabor para acompañar los mejores platos... ¡o para reconfortarnos en cualquier momento del día!

Grosella negra Frambuesa Cereza

* Disponible en tarros de 212ml. y 850ml.

- Vinagres: De Grosella negra o de Frambuesa, perfuman agradablemente ensaladas o platos elaborados con salsas; mezclados con nuestras frutas al aguardiente son fuente de inspiración de los mejores chefs de cocina. Pregúntenos por algunas recetas y... ¡a cocinar!

* Disponible en botellitas de 40ml., 200ml y 500ml.



- Ratafías:

(bebida con alcohol elaborada con frutas y miel de acacia) ¿Desea endulzar un aperitivo? Pruebe nuestras ratafías de Grosella negra o Frambuesa.

* Disponible en botellas de 500ml.