

Visita

 Nel cuore del paese dei frutti di bosco

A metà strada, tra **Beaune** e **Dijon**, 4Km al di sopra della famosa zona 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 de **Clos de Vougeot**, vicino alla vigna della **Romanée Conti**, la nostra azienda agricola **Fruirouge** si trova al centro del villaggio di **Concoeur** accanto alla chiesa.



accessi e parcheggio facili con

Questo piccolo villaggio, così piacevolmente nominato, "Concoeur" accoglie 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 frutti di bosco, tutte irrigate goccia a goccia grazie ad una riserva d'acqua collinaire 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 antichi edifici d'azienda agricola che datano dell'inizio del XIX secolo...

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



Si to Internet da consultare: www.fruirouge.fr

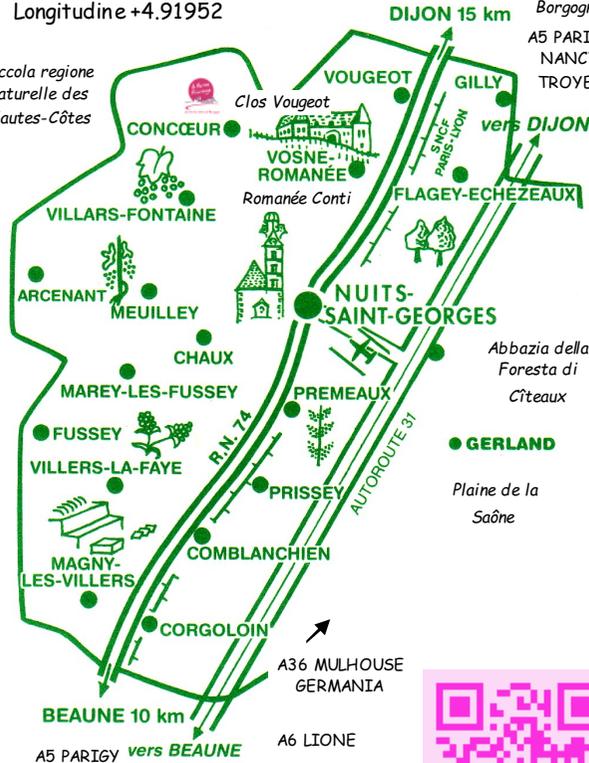
Destinazione Fruirouge

Seguite la guida!



Latitudine +47.16451
Longitudine +4.91952

Piccola regione naturale des Hautes-Côtes



DIGIONE
Capitale dei Duchi dei Borgogna
A5 PARIGY
NANCY
TROYES

Abbazia della Foresta di Côteaux

● GERLAND

Plaine de la Saône

A36 MULHOUSE
GERMANIA
A6 LIONE



Ferme Fruirouge

Hameau de Concoeur
2, place de l'Eglise

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ Telefono: +33 (0)3 80 62 36 25

@ Email: ferme@fruirouge.fr

🌐 Si to Internet da consultare:

www.fruirouge.fr



Isabelle, Camille et Sylvain OLIVIER

Produttori trasformatori
di frutti di bosco
vi accolgono alla

Ferme Fruirouge

Hameau de Concoeur
2, place de l'Eglise

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 da noi commercializzati a partire da frutta soltanto derivata dalla nostra produzione, coltivata sulle pendenze delle Hautes Côtes de Nuits e trasformata artigianalmente, cioè all'antica in piccole quantità nel corso dell'anno senza aggiunta di aromi né di conservatori per garantire freschezza e qualità.

Vi proponiamo:

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



L'azienda vi accoglie:

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

per ulteriori informazioni, potete telefonarci prima di renderci visita: ☎ +33 (0)3 80 62 36 25



Ferme Fruirouge

Hameau de Concoeur

2, place de l'Eglise

21700 NUIITS-SAINT-GEORGES

www.fruirouge.fr

Prodotti dell'azienda agricola Fruirouge



- Confetture:

È in un bacino di rame che la nostra frutta "mijote" con lo zucchero, appena ciò che occorre per prendere consistenza e conservare tutto il suo sapore.



Ribes nero, lampone, fragola, ribes rosso, ciliegia

* Disponibili in barattoli da 50g, 250g, 450g e 1Kg



- Bevande senza alcool:

Creme e sciroppi sono le nostre bevande autentiche senza alcool: poco zuccherate, senza additivi, e ricchi di frutta. Questa vecchia 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 al Bourgogna bianco "Aligoté" o al "Crémant" di Borgogna...
- ad ogni ora del giorno, serviti molto freschi, naturali o allungate con acqua o latte...
- ma anche, come dessert, su yogurt, gelato o budino...

Faranno la felicità dei piccoli e dei grandi!

Ribes nero, lampone, fragola, ribes rosso

* Disponibili in bottiglie da 350ml e 700ml

delle Hautes-Côtes in Borgogna



- Crema di frutta:

Con la nostra migliore frutta ed il migliore di noi stessi, vi offriamo tutto l'aroma del nostro terreno dedicato tradizionalmente alla coltura dei piccoli frutti di bosco. Storia di una complicità naturale con la loro sorella maggiore la vite, prima di essere mescolato nei nostri bicchieri, sono già stati connessi da Madre Natura. Oggi, con il nostro più grande piacere, hanno dato vita al famoso "Kir".

Ribes nero 15% e 18% IGP



lampone 15% e 18% ciliegia 18% pesca di vite 18%

* Disponibili in bottiglie da 30ml, 30cl e 700ml



- Frutta all'acquavite:

È nell'acquavite che i frutti si conservano naturalmente che aspettano pieni di morbidezza di accompagnare la fine dei vostri pasti... o "di confortarvi" in qualsiasi momento del giorno!

Ribes nero, lampone, ciliegia

* Disponibili in barattoli da 212ml e 850ml

- Aceti:

Al ribes nero o al lampone, profumano piacevolmente insalate o piatti in salsa; sposati alla nostra frutta all'acquavite, ispirano... Chiedetele e le ricette e a voi Chef!

* Disponibili in bottiglie da 40ml, 200ml e 500ml



- Ratafià:

Desiderio di morbidezza all'aperitivo?

Gustate i nostri ratafià di ribes nero o di lampone!

* Disponibili in bottiglie da 500ml