

# Les bocalx gourmands

## Osez la gourmandise plaisir !

Une invitation à explorer toutes les saveurs de la nature

Fabrication de confitures et autres spécialités sucrées

### Mes engagements :

Utiliser uniquement des fruits et des légumes frais, toujours de saison, ayant voyagé le moins possible. Préférer les produits d'une agriculture respectueuse de la nature, ou ceux du jardin ou encore les fruits sauvages cueillis dans des zones de nature préservée.

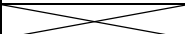
Je les choisis donc avec soin :

- chez des producteurs locaux, en particulier ceux du réseau « Terre d'ici »
- dans les grands espaces naturels préservés du Causse du Larzac pour la production d'été,
- et aussi ... dans les jardins des amis.

Utiliser uniquement du sucre de canne roux ou blond non raffiné. N'ajouter ni pectine, ni gélifiant, ni conservateur, ni colorant.

Pour les épices, préférer ceux produits naturellement et, pour ceux qui viennent de loin, faire appel au commerce équitable.

### Tarifs indicatifs

	Pot de 330g	Pot de 200g	Pot de 200g
Parfums classiques	6,00 €	4,00 €	1,50 €
Mélanges entre fruits	6,20 €	4,20 €	1,60 €
Mélange entre fruits et épices	6,50 €	4,50 €	1,70 €
Parfums rares ou fruits sauvages	6,50 €	4,50 €	1,70 €
Chutneys		4,50 €	1,70 €

**Pour commander et bénéficier de la livraison gratuite à Savoie Technolac** rien de plus simple :

Choisissez vos produits sur [www.bocauxgourmands.com](http://www.bocauxgourmands.com)

Créez votre compte en indiquant pour adresse SAVOIE TECHNOLAC

Optez pour le paiement par chèque

Vous recevrez un email de confirmation, ne tenez pas compte des frais de port.

Vous serez livré entre 12h et 13h30 au Plaza Express le jeudi suivant votre commande (passée avant le mercredi 15h)

Vous pourrez alors me remettre votre règlement

Si votre commande est supérieure à 30€, les frais de port ne sont jamais pris en compte, vous pouvez alors opter pour le paiement direct par carte bancaire