Fruits Rouges récoltés à la main,
transformés par nos soins

PRODUCTEUR DE FRUITS

La ferme de Cabrières

CRÉATEUR DE SAVEURS

Le catalogue
de nos produits

AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La Ferme de Cabrières

BIO & LOCALE

La Ferme de Cabrières s'engage à commercialiser ses produits uniquement dans un rayon de 80 km.

La Ferme de Cabrières est une ferme spécialisée dans la **culture de petits fruits rouges** (framboises, groseilles, mûres, fraises, cassis, caseilles) **et plantes aromatiques** (safran, romarin, thym, verveine...) issus de l'**Agriculture Biologique (AB**).

Marjorie Blanc et Adrien Roig effectuent en 2012 une reconversion professionnelle vers le métier de paysan pour faire revivre une **ferme familiale datant du XVIème siècle**.

La Ferme de Cabrières propose des recettes de qualité, avec des ingrédients naturels, alliant originalité et simplicité !

Arrive, en 2014, la plantation de fruits rouges et de plantes aromatiques, **une boutique de vente et l'aménagement d'un laboratoire** destiné à la transformation des produits en sorbets, sirops et confitures.

Sans additifs, Marjorie élabore des **produits à base de fruits rouges cultivés à la ferme en y associant parfois leurs plantes aromatiques ou d'autres fruits de vergers** (poires, pêches, abricots, prunes...) produits par des producteurs locaux afin de proposer à ses clients une large gamme originale et gourmande.

La Ferme de Cabrières c'est une volonté de travailler avec les acteurs de la région.

"Pour moi, c'est important de rester sur des filières courtes et locales, que ce soit pour l'approvisionnement de mes matières premières ou leur commercialisation !"

- Marjorie Blanc

La confiture
BIO & LOCALE

Nos confitures sont préparées avec des fruits biologiques et se déclinent en une **vingtaine de variétés selon les saisons**. Leur teneur en sucre est de 55%. Toutes nos confitures sont **cuites au chaudron** dans le respect des traditions des confituriers.

Notre sélection de confitures selon les saisons :

PURES FRUITS DE VERGERS

Abricot
Abricot & Lavande
Kiwi
Pastèque & Orange & Vanille
Figue
Reine-Claude

PURES FRUITS ROUGES

Mûre
Framboise & Groseille
Mûre & Groseille
Mûre & Framboise
3 Fruits Rouges
Groseille

MÉTISSÉES AVEC FRUITS DE VERGERS

Framboise & Pêche
Framboise & Poire
Framboise & Abricot
Mûre & Pêche
Mûre & Poire
Poire & Cassis

DES INGRÉDIENTS NATURELS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Tout simplement !

FRUITS

SUCRE*

UNE POINTE DE CITRON**

POIDS :
120 ou 240 grammes

COLISAGE :
6 pots

*SUCRE DE CANNE BIO
**CONSERVATEUR NATUREL

NOUS CONSULTER POUR LES TARIFS

Le sorbet
BIO & LOCAL

Nos sorbets vont au delà de l'appellation de qualité "**Plein Fruit**", qui se définit par 45% de fruits car **nous les préparons avec 52% à 67% de pulpe**. Cela est garant d'une **saveur unique et naturelle**. De plus, nos produits répondent aux attentes des **consommateurs végétaliens** ou **intolérants au lactose**.

Notre sélection de sorbets :

PARFUMS PURS

Fraise
Melon
Mûre

PARFUMS MÉTISSÉS

Framboise & Pêche
Mûre & Poire
Framboise & Groseille

0% CONSERVATEUR

0% COLORANTS

0% AGENT DE TEXTURE

0% OEUFS

0% LACTOSE

POIDS : 85 ml (format individuel)
COLISAGE : 12 pots

POIDS : 450 ml (format familial)
COLISAGE : 6 pots

FRUITS

EAU

SUCRE*

PARFOIS, UNE POINTE DE CITRON !

*SUCRE DE CANNE BIO

NOUS CONSULTER POUR LES TARIFS

Le sirop
BIO & LOCAL

Nos sirops sont préparés **avec des fruits et/ou plantes aromatiques de la ferme**. Sans conservateurs, ni colorants, les sirops se déclinent en plusieurs parfums.

Notre sélection de sirops :

FRUITS OU PLANTES AROMATIQUES

Lavande
Fleur de Sureau
Romarin
Menthe
Mûre
Verveine

SUCRE*

CITRON**

EN NAPPAGE

ÉGAYER UNE SALADE DE FRUITS

PARFUMER UN YAOURT

POUR PARFUMER SES RECETTES

MARINADE
DÉGLAÇAGE
PÂTISSERIE
VINAIGRETTE

À DILUER

EAU
COCKTAILS
THÉ
LIMONADE
KIR

POIDS :
250 ml

COLISAGE :
6 bouteilles

*SUCRE DE CANNE BIO
**CONSERVATEUR NATUREL

NOUS CONSULTER POUR LES TARIFS

La gamme safranée
BIO & LOCALE

Notre gamme safranée offre un large choix de produits prêt à parfumer et colorer votre cuisine. Le Safran est un **puissant exhausteur de goût** qui s'utilise aussi bien dans les plats salés que sucrés.

Cultivé historiquement en Provence, le safran, noble épice de terroir et de caractère, saura surprendre et ravir les curieux comme les initiés.

POIDS :
250 ml
COLISAGE :
6 bouteilles

CONFITURES SAFRANÉES

Mûre & Safran
Fraise & Safran
Abricot & Safran
Framboise & Safran

POIDS :
0.1 g, 0.2 g ou 0.5 g
COLISAGE :
6 dosettes

POIDS :
120 ou 240 grammes
COLISAGE :
6 pots

NOUS CONSULTER POUR LES TARIFS

Venez visiter notre framboiseraie !

POUR TOUTE DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS
OU POUR EFFECTUER UNE COMMANDE :

480 chemin de Cabrières
13410 LAMBESC

06 07 12 94 89
07 86 92 48 85

lafermedecabrieres@gmail.com
www.la-ferme-de-cabrières.fr

La ferme de Cabrières

@la_ferme_de_cabrieres

La Ferme de Cabrières