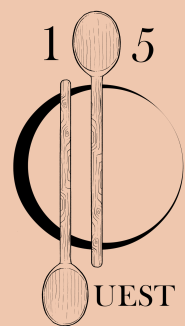


**PLAQUETTE**  
105 DEGRES OUEST



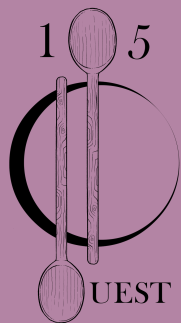
## PRÉSENTATION

105 degrés Ouest fabrique des confitures de manière entièrement artisanale et manuelle, depuis l'épluchage des fruits jusqu'à leur mise en pot.

Nos confitures sont élaborées en Dordogne, de façon entièrement artisanale et à la main, de l'épluchage des fruits à la mise en pots. Les fruits proviennent essentiellement de producteurs locaux, du potager ou de cueillettes sauvages. Nous avons fait le choix de privilégier le local et non le bio, même si certains de nos fruits sont bio.

En faisant le choix de consommer nos confitures, vous contribuez à soutenir notre engagement :

- Soutien des producteurs qui travaillent à offrir des produits de qualité
- Préservation des territoires et du savoir faire local
- Promouvoir l'économie locale
- Privilégier le goût et la qualité en perpétuant un mode de fabrication traditionnel, sans intrants chimiques et dans le respect des saisons



## QUI SUIS-JE ?

Je m'appelle Florence, j'ai créé mon entreprise de confitures artisanales en novembre 2022, après une carrière en banque privée à Paris.

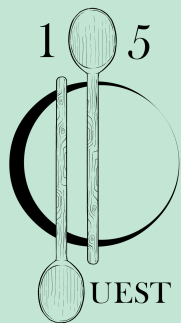
Je ne me sentais plus en phase avec mon métier, mon lieu de vie, j'avais envie de donner un sens plus concret à ce que je faisais, de travailler avec passion, et surtout de travailler avec mes mains. Ajoutez à cela une envie de calme, de nature, de vivre au rythme des saisons, et voilà, j'ai quitté la région parisienne avec mari, enfants, chien et chats pour m'installer en Dordogne. Je suis littéralement tombée sous le charme de cette région.

J'ai passé le premier été à me balader dans les vignes, dans les bosquets, cueillant des mûres, des prunes, picorant du raisin. Quel bonheur d'aller au marché et de voir ces fruits magnifiques, gorgés de soleil et de parfum. J'ai fait plein de confitures de toute sorte, ça me rappelait les étés avec mes grand-mères, toutes deux en faisaient, je n'ai jamais mangé une confiture du commerce chez elles. J'ai offert des pots à mon entourage, un voisin m'a dit en riant, tiens, elles sont bonnes tes confitures, tu devrais en vendre ! L'idée a germé comme ça...

Mettre en pot la richesse des fruits de la région, son soleil, son terroir, ses paysages, ses producteurs, la passion des bons produits, le tout avec une bonne dose d'amour ! Voilà la raison d'être de 105 Degrés Ouest.

J'ai suivi une formation, fait pas mal d'essais, la réflexion a été intense ! J'ai la chance d'avoir été encouragée par mes proches et amis, et je suis heureuse aujourd'hui de vous proposer mes créations.

J'espère que vous prendrez autant de plaisir de les déguster que j'en ai eu à les faire.



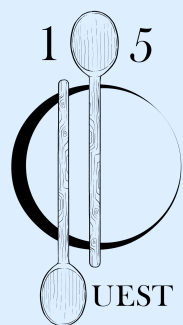
## NOS CRÉATIONS

### LES INTEMPORELLES

- **MARMELADE D'AGRUMES** : Des oranges d'Espagne non traitées, des pomelos parfumés, des citrons, une cuisson lente qui préserve les arômes pour un bel équilibre entre le sucre, l'acidité, la douceur et l'amertume.
- **CONFITURE D'ABRICOTS** : De beaux abricots Bergeron parfumés, du citron, une pointe de vanille.
- **CONFITURE DE CLÉMENTINES** : De belles clémentines mûres et bien parfumées, du sucre, un peu de citron.
- **CONFITURE DE FRAISES** : Confiture élaborée avec des fraises issues de producteurs situés dans un périmètre de 10 km autour de Vergt, la capitale de la fraise. Qualité IGP Périgord. Une explosion de saveurs.
- **GELÉE DE COINGS** : Un grand classique, fait avec les coings du jardin. Une gelée translucide, délicieuse sur du pain frais au petit-déjeuner ou à essayer avec du fromage.
- **CONFITURE DE GIGÉRINE** : On l'appelle tantôt citre, méréville, gigérine, ou melon d'Espagne. Elle figure dans les 13 desserts du Noël provençal. Un délice de douceur, subtilement parfumé à la vanille de Tahiti.

### LES ORIGINALES

- **GELÉE POMME- HIBISCUS** : Une gelée délicate et acidulée, à base de jus de pommes et d'une infusion de fleurs d'hibiscus bio.
- **CONFITURE DE GIGERINE & NOIX** : La noix vient ajouter de la couleur et un parfum plus prononcé à cette douce confiture.
- **DOUCEUR DU PERIGORD** : C'est la même composition que la confiture de Noël, seul le mélange d'épices change.
- **CONFITURE DE CITROUILLE AGRUMES- ÉPICES** : Une belle citrouille récoltée mûre à point au potager, qui confit doucement dans le sucre avec des oranges et des citrons, agrémentée d'épices à pain d'épices.
- **CONFITURE KIWI-ANANAS** : Quand le kiwi du Périgord rencontre l'ananas de Côte d'Ivoire, quel parfum !
- **CHUTNEY DE TOMATES VERTES** : Des tomates, des pommes, des oignons, un peu de piment fumé...Un délice aigre-doux à marier avec un gibier, un poisson grillé, un rôti de porc.
- **CHUTNEY D'OIGNONS** : Un grand classique des condiments festifs, qui accompagnera le foie gras, un magret de canard, ou du fromage

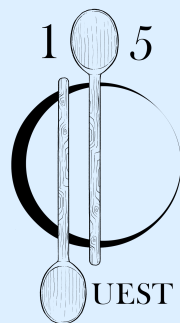


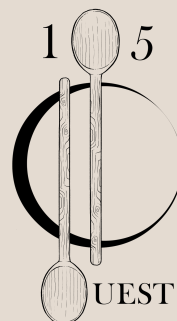
## NOS CRÉATIONS

- **CONFITURE BANANES MANGUE** : Des bananes de Martinique bien parfumées, des mangues juteuses à souhait, pour une confiture exotique toute en douceur.
- **POIRES & POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR** : Le mariage du parfum subtil de la poire avec la chaleur de ce poivre très parfumé, un régal avec le fromage de chèvre, qu'il soit frais ou affiné.
- **CAROTTES & CARVI** : Prenez de belles carottes, cuites lentement en leur conservant juste ce qu'il faut de croquant, ajoutez un peu d'oignon rouge, des pommes, du carvi, des raisins secs et une pincée de gingembre...  
vous obtenez un parfait compagnon pour les fromages, ou en condiment dans une salade composée.
- **GELÉE DE MERLOT FAÇON HYPOCRAS** : Une gelée à base de raisins cueillis le jour même, agrémenté d'un mélange d'épices tel que les vins du moyen-âge. Un délice avec le foie gras.
- **GELÉE PULPÉE POMME-RAISIN** : Des raisins mûrs à point, avec des lamelles de pommes chanteclerc.
- **RAISINÉ DU PÉRIGORD** : Une vieille recette traditionnelle, pomme, poires et prunes d'ente sont cuites lentement dans le jus de raisin, sans aucun ajout de sucre.
- **CONFITURE DE CHÂTAIGNES -POIRES- FÈVE TONKA** : Des châtaignes du Périgord, des poires conférence qui apportent une touche de fraîcheur, et le parfum envoûtant de la fève tonka.
- **CONFITURE DE CHÂTAIGNES AU WHISKY** : Quelques gouttes de whisky qui viennent réchauffer le doux parfum des châtaignes du Périgord.
- **CONFITURE DE TOMATES AUX BAIES ROSES** : De belles tomates du jardin, du sucre, une pointe de vanille et des baies roses . Un délice sur un fromage de brebis.

### LES ÉDITIONS LIMITÉES

- **CONFITURE DE NOËL** : Pommes, poires, oranges, noix, raisins, zeste de citron, se mêlent avec un joyeux mélange d'épices.
- **PRÉPARATION FRUITÉE CHOC'ORANGE** : Le peps des oranges navelines avec le parfum suave du chocolat. A dévorer sur des crêpes, une brioche, ou tout simplement sur du bon pain frais.





---

## CONTACT

1472 route des Meuniers 24240

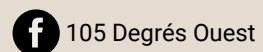
Thénac

0662625882

florencethureau@gmail.com

***www.105degresouest.com***

---



## NOS REVENDEURS



## ILS M'ONT FAIT CONFIANCE

