

# La Gauthière

## Confiture Extra

### UN ACHAT SOLIDAIRE

C'est dans une structure aménagée et adaptée, que les travailleurs en situation de handicap accueillis à l'ESAT «La Gauthière» produisent des confitures authentiques depuis 40 ans.

### LE FRUIT AU NATUREL

Notre recherche permanente de qualité, nous oblige à être exigeants avec les fruits sélectionnés. Cette quête d'excellence nous a aussi amenés à évoluer avec les nouvelles normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le processus de traçabilité, dans toute la chaîne d'élaboration de nos confitures, témoigne de notre volonté de sérieux et de rigueur.

### NOTRE SAVOIR-FAIRE

Nous réalisons une gamme de confitures dites "traditionnelles". Pour cela, nous utilisons une marmite semi-automatique dans laquelle nous pouvons cuire jusqu'à 80 kg de fruits et nous préparons également des chaudrons d'Antan pour de plus petites quantités et séries limitées.

Ce procédé permet de répondre à des commandes plus ou moins importantes, mais quelle que soit la méthode de fabrication, nous empotons à la louche dans le but de préserver la texture du fruit sans l'écraser.

La pose des couvercles est manuelle et le capsulage s'effectue par injection de vapeur, offrant une pasteurisation parfaite à tous nos produits.

Actualité et Visite d'atelier sur :

   @lagauthière

ESAT : Établissements & Services d'Aide par le Travail

E.S.A.T La Gauthière 140 ch. de la Gauthière 13400 AUBAGNE

Tél.: 04 42 32 99 20 [www.araimc.org](http://www.araimc.org) - Atelier : [confiture.gauthiere@araimc.org](mailto:confiture.gauthiere@araimc.org)



# La Gauthière

## Confiture Extra

### UN ACHAT SOLIDAIRE

C'est dans une structure aménagée et adaptée, que les travailleurs en situation de handicap accueillis à l'ESAT «La Gauthière» produisent des confitures authentiques depuis 40 ans.

### LE FRUIT AU NATUREL

Notre recherche permanente de qualité, nous oblige à être exigeants avec les fruits sélectionnés. Cette quête d'excellence nous a aussi amenés à évoluer avec les nouvelles normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le processus de traçabilité, dans toute la chaîne d'élaboration de nos confitures, témoigne de notre volonté de sérieux et de rigueur.

### NOTRE SAVOIR-FAIRE

Nous réalisons une gamme de confitures dites "traditionnelles". Pour cela, nous utilisons une marmite semi-automatique dans laquelle nous pouvons cuire jusqu'à 80 kg de fruits et nous préparons également des chaudrons d'Antan pour de plus petites quantités et séries limitées.

Ce procédé permet de répondre à des commandes plus ou moins importantes, mais quelle que soit la méthode de fabrication, nous empotons à la louche dans le but de préserver la texture du fruit sans l'écraser.

La pose des couvercles est manuelle et le capsulage s'effectue par injection de vapeur, offrant une pasteurisation parfaite à tous nos produits.

Actualité et Visite d'atelier sur :

   @lagauthière

ESAT : Établissements & Services d'Aide par le Travail

E.S.A.T La Gauthière 140 ch. de la Gauthière 13400 AUBAGNE

Tél.: 04 42 32 99 20 [www.araimc.org](http://www.araimc.org) - Atelier : [confiture.gauthiere@araimc.org](mailto:confiture.gauthiere@araimc.org)

