

Les jardins de Berdis



Des fruits, du goût et une agriculture respectueuse du vivant
Au cœur de la Chalosse, dans les Landes, Les Jardins de Berdis cultivent des fruits et des piments avec une approche naturelle et durable. Ici, la terre est préservée, la biodiversité est encouragée et chaque récolte est transformée avec soin en produits artisanaux



Côté sucré

Les gourmandises sucrées

Nous avons fait le choix de transformer tous les fruits produits dans notre verger, nous produisons donc les fruits et la plupart des ingrédients utilisés dans nos recettes (épices, gingembre,...)



Pâtes de fruits

Des pâtes de fruits "naturelles", du fruit, du sucre et de la pectine, rien de plus :

- Fraise
- Framboise
- Feijoa
- Mûre
- Poire
- Abricot
-

Prix et conditionnements :

Boite de 8 pcs = 7€

Boite de 18 pcs = 15€

Boite de 32 pcs = 25€

Confitures

Des confitures cuites au chaudron de cuivre, cuisson douce et rapide pour conserver au maximum les saveurs.

- Fraise
- Framboise
- Feijoa
- Mûre
- Poire / gingembre
- Abricot
- Nashi / baie de timut
-

Prix et conditionnements :

Pot de 125g = 4€

Pot de 400g = 8€



Côté sucré

Guimauves

Des guimauves ou “chamallows”, tendres et fondantes :

- Fleur d’acacia
- Mûre
-

Prix et conditionnements :

Sachet de 85g = 5€



Côté salé

Les gourmandises salées

Ici aussi, l'ensemble des ingrédients est produit sur place y compris la plupart des épices et aromates.



Cornichons

Des cornichons au vinaigre et aromates, croquants et de toutes tailles !

Prix et conditionnements :

Pot de 350g = 6€

Pickles

Divers pickles au vinaigre :

- Oignon rouge
- Piment
- ...

Prix et conditionnements :

Pot de 350g = 6€



La disponibilité des produits varie en fonction des saisons et des récoltes.

Pica que te mueres



**“Les jardins de Berdis” c’est aussi “Pica que te mueres”, une
marque de produits à base de piments.**

**Ici encore, l’objectif est de maîtriser l’ensemble des produits
utilisés et pour ça rien, de mieux que de tous les cultiver.**

**Des piments en passant par l’ail, la patate douce, les
tomatillos ou encore le gingembre, tout ou presque est cultivé
sur place.**

Côté piment

Nos sauces vont du “no pica” à “que te mueres”, pour se faire, nous cultivons une dizaine de variétés chaque année, et testons différentes recettes, le but étant de mettre en avant le piment utilisé, autant pour son intensité que pour son arôme. Il y en a pour tous les palais et envies !

Sauces pimentées

Des sauces pour relever vos assiettes, sublimer vos mayonnaises ou simplement en “dip” pour vos apéros !



100 ml = 8€

- “Beijinho” - Très doux
- “Ketchupillo” - Doux
- “Smoky beetroot” - Doux
- “Salsa verde” - Doux
- “Salsa roja” - Doux
- “Russian roulette” - Moyen
- “Wild scorpion sour” - Moyen
- “Suave hasta que no” - Fort
- “Hatsa la vista baby” - Très fort
- “Spicy lemon kick” - Très fort
- “Le ketchup très vénère” - Très fort
-

Condiments déshydratés

Les versions déshydratées des sauces pimentées, pour cuisiner vos plats, faire des marinades ou saupoudrer votre assiette !



50g = 5€

La disponibilité des produits varie en fonction des saisons et des récoltes.