

Les bienfaits de nos produits sur votre santé

1. Pourquoi consommer nos fruits & légumes ?

A la boutique, nous mettons tout en œuvre pour vous proposer des **fruits frais, locaux**, de **qualité** & surtout de respecter la règle essentielle de la nature : la **saisonnalité**.

Chez nous, nos fruits sont **cueillis à maturité** afin de vous garantir un maximum de **vitamines** & de **fraîcheur** : **vitamines C, magnésium, potassium** sont au rendez-vous !

Une fois nos **fruits** tout juste cueillis, ils sont installés dans notre **vente directe** : c'est notre **gage de qualité**, & pour vous, il n'y a plus qu'à choisir !

Vous l'avez compris, chez nous, les **circuits courts** sont notre priorité & nous prônons **leurs valeurs**.

Arboriculteur depuis 45 ans, nos **vergers** sont le centre de notre **vente directe**, où **fruits & légumes frais** & de saison se côtoient : ils vous apporteront tous les **minéraux nécessaires** !

Bref, l'importance de **consommer local**, directement du **producteur au consommateur**, n'est plus à démontrer.



2. L'Or Noir de chez nous – le pruneau mi-cuit

Mais nous ne pourrions décrire notre **jolie boutique** de campagne en faisant l'impasse sur notre **produit phare**, le **fleuron de La Ferme** : le **pruneau mi-cuit** !

Connaissez-vous l'histoire de cette **gourmandise** ?

On raconte que le **pruneau** aurait été amené **d'Orient** lors des Croisades, puis que ce sont les Moines qui aient été probablement les premiers à **sécher cette Prune** si spéciale, car ils se seraient aperçus qu'elle se **conservait mieux** une fois séchée.

Mais pourquoi **Agen** ?

Car il semble que les premières **Prunes d'Ente** aient été rapportées en **Lot-et-Garonne** en premier & plus précisément à Clairac, au monastère bénédictin.

La production de ce produit proliférant dans **notre beau terroir**, nos **pruneaux** étaient ensuite exportés vers de nouvelles contrées, et portaient tous du **Port d'Agen**, d'où l'**IGP : Pruneaux d'Agen** !

Ils étaient d'ailleurs l'un des aliments favoris de ces marins, en raison de son aptitude à **conserver ses qualités de fruits** lors de longs voyages.



Ce **bonbon gascon**, dont la **récolte**, le **séchage / triage** & la **mise en vente** se passent de **A à Z à la Ferme**.

Pruniculteur depuis 45 ans, nos **vergers** nous donnent le meilleur, notamment en **Prunes d'Ente**, variété nécessaire à la **production de pruneaux mi-cuits**.

Récoltés & triés avec soin, ils sont le **joyau** de notre boutique & nous y portons une grande attention !

C'est pour cela que nous avons tout naturellement pris le parti de lui donner une **nouvelle image, plus gourmande & sophistiquée**, à travers nos **confiseries originales et goûteuses**, nos présentations idéales en **cadeaux**, mais aussi en **alcools distillés** sur place.

En bref, nous transformons nos **Prunes d'Ente** en **pruneaux mi-cuits**, que nous transformons en **confiseries** & en **alcools**.

Quel en est le **résultat** ?

Des **produits uniques, authentiques**, faisant **belle-part** à notre **terroir** & très **gourmands** !

Tout un travail on vous dit !

3. Notre pruneau mi-cuit, votre allié contre de nombreux maux

Le pruneau mi-cuit pour lutter contre la constipation

Fort de son image **d'anti-constipant**, sa réputation n'est plus à faire sur cet aspect-là.

Riches en **fibres & dihydroxyphénylisatine** (à vos souhaits !), ils sont l'aliment **idéal & très peu calorique** dans le cadre de traitement de la **constipation**. Cette substance permet de **stimuler & provoquer** les **contractions de l'intestin** & ainsi aider à **lutter contre la constipation**.

Les **fibres**, eux, grâce à leur pouvoir **d'absorption de l'eau**, sont nécessaires au **bon fonctionnement** de notre **digestion**.

De ce fait, ils vont donc de paire afin d'en faire votre **allié n°1** grâce à ses nombreuses vertus & bienfaits !

Sans même vous faire prendre 1 gramme, le pruneau sera votre aliment phare dès maintenant !

Si vous souhaitez faciliter votre **transit intestinal** de manière naturel, nous vous recommandons les produits ci-dessous :



NOTRE PUR JUS DE PRUNEAU

Notre **jus de pruneaux maison**, est réalisé chaque année à partir de notre production de pruneaux.

Excellent pour la santé, notre **pur jus de pruneaux** est garanti **sans sucre ajouté & sans conservateurs**, afin de vous assurer une **qualité optimale**, tout en vous apportant votre **dose d'hydratation quotidienne**. Bref, de **nombreux bienfaits** sont à la clé !

Notre **jus de pruneaux** est une valeur sûre si vous souhaitez **faire du bien à votre corps**, tout en vous faisant du **bien gustativement** !

Conseils : 2 verres chaque matin, au réveil sont conseillés afin de voir les premiers résultats.

Le boire à température ambiante pour plus d'effets.

NOS PRUNEAUX MI-CUITS

Récoltés chaque année dans les règles de l'art, nos **pruneaux** sont le produit qu'il vous faut si vous souhaitez vous faire **du bien gustativement & physiquement** !

Garantis **sans sucres ajoutés, naturels & sans conservateurs**, nos **pruneaux mi-cuits** sont l'aliment indispensable pour vous apporter **tonus**, nombreux **minéraux & vitamines**, mais permettent également de lutter de manière naturelle **contre la constipation**.

Il sera aussi votre **atout minceur** car très pauvre en calories !

Conseils : Au réveil, passez 4 pruneaux mi-cuits au micro-onde pendant 15 secondes. Les consommer directement chauds pour des effets anti-laxatifs associés à notre pur jus de pruneaux.



Le pruneau mi-cuit contre le vieillissement

La légende raconte que la grande Reine Cléopâtre dégustait chaque matin 3 pruneaux afin de **rester belle & jeune** ... Et ce qu'on peut dire, c'est que sa beauté reste encore dans les mémoires !

Très appréciés en Egypte ancienne, le **pruneau** était surtout reconnu pour ses **qualités antioxydantes** : il permettait de **lutter contre le vieillissement cutané**, donc de **préserver la jeunesse** mais également de faciliter le **renouvellement des cellules**.

Autre qualité non négligeable, il est un aliment **très faible en calories** : il sera votre partenaire pour **garder la ligne** tout en vous faisant plaisir ! De plus, il procure un **effet rassasiant** qui augmente la **sensation de satiété**. Idéal pour ne pas céder aux gourmandises ...

Et oui, le **pruneau** a vraiment de quoi vous surprendre !

Pour cela, nous vous recommandons d'en déguster 3 chaque matin, à température ambiante, au petit-déjeuner.

Le pruneau mi-cuit pour prévenir les maladies

Trop souvent passé à l'As dans la liste des aliments qui requièrent, le **pruneau mi-cuit**, grâce à sa **teneur en zinc, magnésium, vitamine E et vitamine B6**, il est très largement connu pour **stimuler le système immunitaire**.

C'est pour cela qu'il est un aliment idéal pour **prévenir les maladies** comme les cancers ou les maladies cardio-vasculaires.

Riche en magnésium, il favorise également la **détente & apaise les nerfs**. Source de **glucose** naturelle, il est aussi recommandé pour alimenter le cerveau en nous boostant !

Retrouvez tous nos produits sur notre site internet, ou directement en boutique.