



CONFITURES D'AUTOR MARKET

D'Autor
market



Quinta Diagares

Quinta Diagares, à Valadares, municipalité de Baião, est située dans l'une des municipalités Portugaises avec la meilleure qualité environnementale, et avec le pourcentage le plus élevé d'espaces verts et forestiers du district de Porto. Autrefois visitée par les Wisigoths et les Romains, et entourée d'un paysage magnifique, entre vignobles et paysages de montagne, coupée par le fleuve Douro, la région offre un environnement propice à la virtuosité gastronomique. Selon la tradition, à côté de la Quinta Diagares passe le Chemin pour Santiago de Compostela; et ici les pèlerins y étaient logés. Quinta Diagares & D'Autor Market s'engagent pour une alimentation responsable et la création d'emplois locaux.





CONFITURES

Quinta Diagares, à travers sa marque D'Autor Market, a décidé de préserver l'héritage gastronomique en proposant une variété de confitures de fruits extra, d'une qualité irréprochable, pour tous ceux qui souhaitent ajouter de la couleur et de la saveur à leurs petits déjeuners ou à tout moment gourmand de la journée.

Notre production de confitures extra, réalisées avec des fruits frais de saison, légèrement sucrées et enrichies d'épices ou d'ingrédients sélectionnés, rehausse la saveur des produits locaux.

Les fruits sont séparés un à un. Ensuite, ils sont épluchés et coupés et les confitures sont cuites dans un vieux chaudron. Nous enlevons, la peau, les taches et les parties trop mûres, en revanche, les zestes et la pulpe sont valorisés pour donner naissance à des textures uniques! De petites quantités de beaux morceaux de fruits bio sont toujours associés à seulement 25% de cassonade, pour rehausser la saveur du fruit. Nous vous proposons également quelques ingrédients exotiques et gourmands, en les associant à nos fruits ou légumes, pour éveiller les papilles. Une expérience riche en saveurs naturelles! Cette production artisanale est le gage d'une qualité artisanale.

Pendant la cuisson, la température et le taux de sucre sont vérifiés et les bocaux stérilisés sont remplis manuellement dans notre cuisine. Les confitures extra D'Autor Market sont fabriquées avec des produits locaux issus de l'agriculture locale biologique et durable. Les fruits et légumes proviennent directement de notre jardin.

Nous utilisons les fruits, à bonne maturité, pour obtenir de belles associations de saveurs et de couleurs !

CONFITURE EXTRA DE COURGETTES ET D'AMANDES

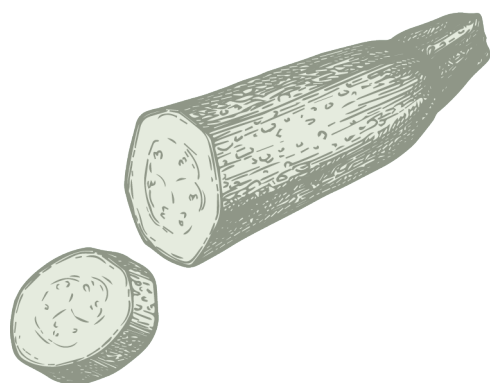
La confiture de courgettes et d'amandes est une combinaison culinaire surprenante qui allie l'onctuosité de la courgette à la saveur et à la texture croquante des amandes. La courgette est coupée en petits morceaux et cuite dans une sauce sucrée. L'addition d'amandes apporte un contraste intéressant et une texture croquante qui complète le moelleux de la courgette.

Pendant la cuisson, les saveurs se mélangent et s'intensifient, créant une confiture qui équilibre la douceur avec la saveur légère et fraîche de la courgette, avec une touche d'amandes.

Ingrédients:

Courgette, sucre, amandes effilées, jus de citron, pectine. Avec bâton de cannelle et clou de girofle, retirés après cuisson.

75% Fruits



CONFITURE EXTRA MYRTILLES

La confiture de myrtilles est une délicieuse préparation culinaire à base de myrtilles fraîches.

Les myrtilles sont lavées et cuites dans un sirop sucré. Pendant la cuisson, les myrtilles libèrent leur jus naturel et le sirop se transforme en un mélange épais qui enveloppe les fruits.

Le résultat est une confiture de myrtilles à la texture lisse et à la couleur vibrante, avec le délicieux goût aigre-doux de la myrtille elle-même.

Ingrédients:

Myrtille, sucre de canne jaune, jus de citron et pectine.

75% Fruits



CONFITURE EXTRA DE MYRTILLES À LA MENTHE

La confiture de myrtilles à la menthe est une version rafraîchissante et savoureuse de la confiture de myrtilles traditionnelle avec une touche de menthe. Les myrtilles sont combinées avec la menthe, créant un mélange de saveurs unique et agréable.

Les myrtilles sont soigneusement lavées et préparées pour la cuisson. La menthe est additionnée au mélange, apportant une touche rafraîchissante et mentholée qui se complète à merveille avec la saveur des myrtilles. Cette combinaison d'ingrédients est ensuite mijotée dans un sirop sucré jusqu'à ce que les myrtilles soient tendres et que le sirop ait une consistance épaisse.

Le résultat est une confiture de myrtilles à la menthe qui présente une explosion de saveurs. La douceur des myrtilles s'équilibre harmonieusement avec une touche fraîche de menthe, créant une délicieuse expérience culinaire.

Ingédients:

Myrtille, sucre de canne jaune, jus de citron et pectine. Avec des feuilles de menthe fraîches, retirées après cuisson.

75% Fruits





CONFITURE EXTRA DE MYRTILLES

AU VIN DE PORTO

La confiture de myrtilles au porto est une préparation gourmande qui allie la douceur et l'intensité des myrtilles à la saveur riche et raffinée du porto. C'est une délicieuse combinaison qui donne une confiture aigre-douce avec une touche différente et subtile.

Pour faire cette confiture, les myrtilles fraîches sont lavées et préparées pour la cuisson. Le porto, qui est une liqueur et un vin corsé, est additionné au mélange des myrtilles. Les ingrédients sont cuits jusqu'à ce que les myrtilles soient tendres et que le liquide se réduise en un sirop épais et riche. Le vin de Porto donne une touche sophistiquée à la confiture, c'est un mélange parfait des différentes saveurs du vin de Porto avec la douceur et l'acidité naturelle des myrtilles.

Ingrédients:

Myrtilles, sucre, jus de citron, porto et pectine.

75% Fruits



CONFITURE EXTRA DE KIWI ET POMME ROUGE

La confiture de Kiwi et Pomme Rouge combine l'acidité délicate du kiwi et la douceur intense de la pomme rouge, créant une harmonie parfaite entre fraîcheur et douceur. Pour sa préparation, les kiwis et les pommes sont soigneusement sélectionnés, pelés et coupés en morceaux avant d'être cuits lentement. Pendant la cuisson, les fruits libèrent leur jus naturel, formant un sirop qui rehausse les notes fruitées et donne une texture douce et brillante. Le résultat est une compote où la saveur légèrement exotique du kiwi se marie avec le caractère sucré de la pomme rouge.

Ingrédients:

Kiwi, pomme rouge, sucre de canne jaune, jus de citron et pectine.

75% Fruits





CONFITURE EXTRA DE POMME ROUGE

CONTIENT DU BÂTON DE CANNELLE

La confiture aux pommes rouges avec cannelle est un mélange classique qui combine la douceur des pommes rouges avec l'arôme et la saveur de la cannelle.

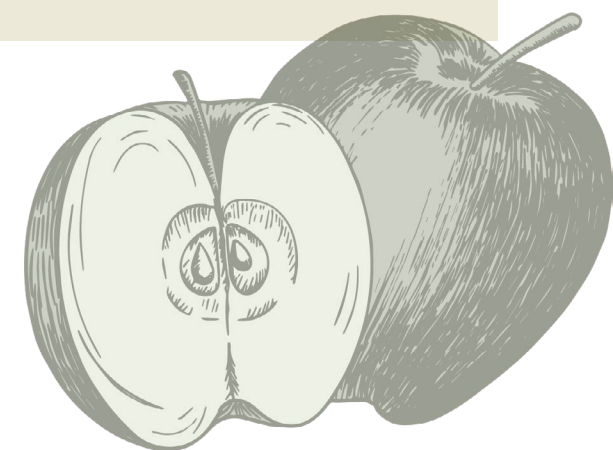
Les pommes sont pelées, les pépins retirés et elles sont coupées en morceaux. Les bâtonnets de cannelle sont additionnés au mélange. Les pommes et les bâtonnets de cannelle sont cuits lentement, ce qui permet aux pommes de ramollir et d'absorber la saveur de la cannelle.

Le résultat est une confiture de pomme rouge à la texture onctueuse et au goût délicieux, rehaussée par l'arôme chaleureux de la cannelle. La combinaison pomme et cannelle crée une expérience gastronomique familière et réconfortante, rappelant des souvenirs de desserts faits maison et des moments privilégiés autour de la table.

Ingédients:

Pomme rouge, sucre brun, pectine et bâton de cannelle.

75% Fruits





CONFITURE EXTRA DE FRAISE

La confiture de fraises est une délicieuse préparation à base de fraises fraîches. Les fraises sont connues pour leur couleur rouge vif, leur goût sucré et leur arôme distinctif.

Les fraises sont lavées et préparées pour la cuisson. Elles sont ensuite cuites dans un sirop sucré. Pendant la cuisson, elles libèrent leur jus naturel, et le sirop se transforme en un mélange épais qui enveloppe les fraises.

Le résultat est une confiture juteuse pleine de saveur de fraise. La confiture de fraise est appréciée pour sa douceur naturelle, rehaussée par le sirop sucré, créant un dessert ou un accompagnement irrésistible tant par sa saveur que par sa couleur.

Ingrédients:

Fraises, sucre de canne jaune et pectine.

80% Fruits





COMPOTE EXTRA DE FIGUES

CONTIENT DU BÂTON DE CANNELLE

La confiture de figues est produite à partir de nos figues fraîches et sélectionnées. Préparée de manière artisanale, cette confiture conserve l'équilibre parfait entre la douceur naturelle du fruit et une texture douce et veloutée.

Pour préparer la confiture, les figues sont lavées et préparées pour la cuisson. Pendant la cuisson, les figues libèrent leur jus naturel et le sirop se transforme en un mélange épais qui enrobe les morceaux de fruit.

Le résultat est une confiture juteuse et savoureuse, avec une douceur naturelle équilibrée par une légère touche d'agrumes.

Ingrédients:

Figues, sucre de canne jaune, jus de citron, pectine et aromatisé au whisky et à la cannelle.

80 % Fruits



COMPOTE EXTRA DE CITROUILLE

AROMATISÉ AU ROMARIN

La compote de Citrouille aromatisée au romarin combine la douceur de nos Citrouille avec la touche aromatique et sophistiquée du romarin.

Pour faire la compote, les Citrouilles sont lavés, épluchés et préparés pour la cuisson. Pendant la cuisson, la citrouille crée un sirop qui enrobe la pulpe, la transformant en un mélange épais et crémeux, puis le romarin est retiré.

Le résultat est une compote à la texture veloutée et au goût équilibré, qui allie la douceur naturelle de la citrouille à la fraîcheur du romarin.

Ingrédients:

Citrouille, sucre de canne jaune, morceaux de noix, pectine et romarin. Romarin, retiré après cuisson.

75 % Fruits





UNE AGRICULTURE DURABLE, ÉQUILIBRÉE ET NATURELLE!

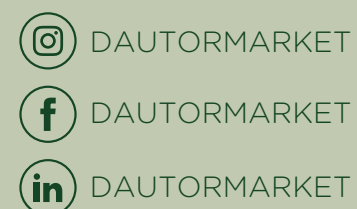
Contact

info@dautormarket.pt
luisa.lirio@dautormarket.pt
daniela.neto@dautormarket.pt

Localisation

DAUTORMARKET.PT
Quinta Diagares
Rua da Algária, 473
4640-585 - Baião - Portugal

Suivez-nous



D'Autor
market