



Eric et Betty LANDREVILLE devant l'entrée du four

EARL LES BRUGUETTES

Eric & Betty LANDREVILLE

CASTELMORON SUR LOT

Création de la ferme par mes grands parents en 1912 et repris en 1991



LABEL IGP
LABEL BIO



Nous proposons des pruneaux d'Agen IGP (indication géographique protégée) et certifiés *Qualisud* et *BIO* sur un verger de 20 ha. Les rangs sont enherbés et ne reçoivent aucun traitement herbicide. Nous utilisons la lutte biologique intégrée contre les ravageurs.

Nos prunes d'Ente ne sont récoltées qu'à maturité et sont triées manuellement pour ne garder que les fruits les plus sains.

Après cuisson sur des claies les pruneaux sont stockés dans des palox en bois . Nous ne réhydratons pas nos pruneaux car nous laissons 30% d'humidité au lieu des 21% pour les pruneaux secs, ils sont ainsi moelleux et gardent leur saveur. Nos pruneaux conservent ainsi toute leur authenticité. Nous les conservons en chambre froide après cuisson.

Nous nous conformons à la réglementation relative au transport de ces produits jusqu'à leur arrivée au local. Nous adhérons aux principes de la Charte des AMAP.



« De la prune au pruneau, la maîtrise de la nature ».