

# Ferme de la Goulette

lieu dit Mourrens – 47310 Ste Colombe en Bruilhois  
**Vente à la ferme sur rendez vous : 06 46 46 17 65**

<b>LES VINAIGRES</b>	<b>contenance</b>	<b>Prix / pièce</b>
<b><i>Vinaigre de vin rouge</i></b>		
au basilic	37,5 cl	<b>3,00 €</b>
À la menthe bergamote		
À la framboise	37,5 cl	<b>4,50 €</b>
À la badiane & Poivre noir		
<b><i>Vinaigre de vin blanc</i></b>		
Aux herbes du jardin	33 cl	<b>3,00 €</b>
À l'échalote		
<b><i>Vinaigre de cidre</i></b>	75 cl	<b>3,00 €</b>

<b>CONFITURES, COMPOTE</b>	<b>contenance</b>	<b>Prix / pièce</b>
Confiture de figue & Framboise	220 g	<b>2,50 €</b>
Crème de châtaigne	230 g	<b>4,00 €</b>
Compote pomme-coing	360 g	<b>3,20 €</b>

<b>FARINE, HUILE</b>	<b>contenance</b>	<b>Prix / pièce</b>
Farine de blé T80	1 kg	<b>2,00 €</b>
Huile de tournesol	75 cl	<b>4,70 €</b>

## **ET AUSSI...**

Fruits frais en saison : abricots, prunes, figues, coings...

Ferme 100 % en agriculture biologique

*Le vinaigre de cidre vient du Verger de la Goutte d'Or à Damazan (producteur bio).*

*L'huile de tournesol vient de la Ferme de Bonneval à Montaigu du Quercy (producteur bio).*