



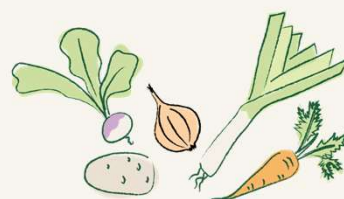
SOUPE

À DILUER

Recette à l'Ancienne

Ingrédients : Pomme de terre*, Carotte*, Oignon*, Navet*, Poireau*, Huile d'olive*, Sel.

**issus de l'Agriculture Biologique*



Carottes & Fenouils

Ingrédients : Fenouil* (42%), Carotte* (35%), Pomme de terre*, Huile d'olive*, Sel, Cumin*.

**issus de l'Agriculture Biologique*



Mélange de Courges

Ingrédients : Courge* 60%, Pomme de terre*, Oignon*, Huile d'olive*, Sel, Noix de Muscade*.

**issus de l'Agriculture Biologique*



Bocaux de 45 cl qui donnent environ 1 litre de soupe une fois dilués.

4,50 € le bocal

12 € les trois bocaux

*Peut être gardé à température ambiante.
A conserver au frais après ouverture.*

Installé sur les rives du Tarn depuis 2023, Le Jardin Du Bastarn propose une gamme de soupes à diluer issue de sa propre production de légumes biologiques.



Tous nos légumes sont produits en traction animale au pied du Viaduc de Millau. Le travail superficiel du sol permet sa conservation et celle de la biodiversité. Le tout en maintenant vivant un savoir faire ancien et en réduisant significativement l'empreinte carbone liée à la production.



Les légumes récoltés tout au long de l'automne sont transformés par nos soins dans l'Atelier de Transformation Agroalimentaire de Florac. Nos produits sont donc maîtrisés de la graine au bocal afin de proposer le meilleur goût!

Proposer une texture de soupe à diluer, semblable à celle d'une purée, permet de réduire le poids et le volume du produit avant sa consommation mais surtout d'utiliser beaucoup moins de verre pour son conditionnement. Ces éléments s'inscrivent dans notre démarche qui vise à proposer des produits respectueux de l'environnement, et ce à tous les niveaux de leur production.