

Nos truffes en conserves

- Jus de truffes 50 ml
- Brisures de truffes 30 g
- Morceaux de truffes 30 g
- Truffes extra brossées 30 g

**Truffes fraîches en saison,
NOUS CONTACTER**



Pour accompagner un foie gras
ou un fromage

**Pensez au confit de Monbazillac au safran
et aux paillettes d'or**



Nos confitures et gelées

- Orange douce, safran
- Fraise, safran
- Melon, orange douce, safran
- Abricot, safran
- Mirabelle, safran
- Prune d'Ente, noix du Périgord, safran
- Fraise Mara des Bois
- Fraise, rhubarbe, fleur de sureau
- Pamplemousse, pomme, miel, safran
- Orange amère
- Ananas, mangue, safran
- Gelée de fleurs de coquelicot, safran
- Gelée de fleurs de sureau, safran
- Confiture de Noël
- Confit de fleurs de pissenlits au safran



Notre safran en filaments

- Safran en filaments 0,25 g
- Safran en filaments 0,50 g
- Safran en filaments 1,00 g



Les gourmandises

- Noix au sucre 125 g
- Noix au sucre et au safran 125 g
- Sablés au safran 150 g
- Moelleux aux noix 350 g
- Moelleux aux noix et au safran 350 g
- Ballotin de chocolats au safran 125 g
- Ballotin de chocolats au safran 250 g



L'Or des Anges
PÉRIGORD

Le Repaire - 24320 VERTEILLAC
06 12 47 68 81

contact@lordesanges.com
www.lordesanges.com

PRODUCTEURS
truffes & safran



L'Or des Anges
PÉRIGORD



Connaissez-vous
le **diamant noir**
et **l'or rouge**
du Périgord ?



Le safran

Or rouge qui se décline en un jaune lumineux, le safran est l'un des bijoux de notre terroir. Après avoir été cultivé activement en France au 18^{ème} siècle, la production de cette épice connaît un déclin irréversible après la révolution française. Passionnés de terroir, nous avons eu à cœur de renouer avec cette culture ancestrale qui ne souffre aucune mécanisation.

Les vertus du safran sont multiples. Sur le plan culinaire une magie s'opère dans chaque préparation. De plus en matière de nutrition et de santé, son rôle d'agent antioxydant n'est plus à démontrer. Vous le trouverez chez L'Or des Anges uniquement en filaments, seule garantie de son authenticité.

La truffe

Consommée depuis l'Antiquité, il a fallu attendre Brillat-Savarin pour que la truffe du Périgord obtienne ses lettres de noblesse en cuisine. La Tuber Melanosporum dite du Périgord ne peut laisser indifférent ; son parfum puissant est incomparable, son goût unique. Ainsi elle agrmente tout ce qui entre en contact avec elle. Ses qualités exceptionnelles, ainsi que sa rareté font de la truffe du Périgord l'un des bijoux de notre terroir.

Récoltée de décembre à mars, L'Or des Anges vous offre la possibilité de la consommer fraîche à cette période ou tout au long de l'année en conserve.



Notre histoire

Hameau typique d'autrefois, dans la même famille depuis plus de 300 ans, Le Repaire se situe au cœur du Périgord entre forêts de chênes et terres céréalières vallonnées, région d'authenticité par excellence.

Au hasard de belles rencontres, par amour de la terre et du produit authentique, Le Repaire est devenu ce lieu où la culture de la truffe noire se marie à celle du safran.

