

Ottiger

Un concentré de goût et de passion

Notre recette du succès - le fait maison, tout simplement

Cuisson à découvert au chaudron, recettes ancestrales: nous sommes toujours restés fidèles à la fabrication artisanale. C'est donc en petites quantités de 30 kg que nous transformons fruits et baies en délicieuses confitures et gelées. Pour confectionner des produits d'excellente qualité, il faut utiliser les meilleurs ingrédients. Nous entretenons ainsi une coopération équitable et de longue date avec des fournisseurs triés sur le volet. En tant qu'entreprise familiale, nous privilégions les circuits courts afin de pouvoir réagir rapidement aux attentes des clients et aux tendances du moment, et d'allier tradition et créativité au quotidien.

La tradition depuis 1973

Notre histoire commence bien modestement au début des années 1970, avec un grand-père qui décide de mettre en pots sa confiture d'oranges et une grand-mère qui affine ses premiers fromages aux noix. Depuis, notre entreprise n'a cessé de se développer, lentement mais sûrement, avec le soutien de ses fidèles employés.

Aujourd'hui, notre gamme compte plus d'une quarantaine de variétés de confitures, parmi lesquelles des préparations allégées et bio, ainsi que des pestos et autres sauces aux herbes. Nous proposons également des solutions de sous-traitance pour les clients les plus exigeants, et notre entreprise est certifiée selon les normes de qualité les plus élevées.

HAUSGEMACHT.CH

Ottiger



Confiture d'abricot light

Article: 110552

210gr

Verre

Carton 6 pièces

Ethnie: Suisse

Catégorie de produits: produits à tartiner

Groupe de produits: PÂTE A TARTINER SUCRÉE

Pays de production: Suisse

GTIN CU: 7640109231009



Ingrédients / valeur nutritive:

<https://www.gerig.ch/tb/07640109231009/>

GTIN TU: 7640109239005

