



La Semilla

François et Mayra Aymonier

80 grande rue
25300 Les Fourgs
09 53 59 18 67
07 87 24 57 45

francois-aymonier@hotmail.fr

Notre site : www.semilla25.free.fr



Installés depuis 2010 sur le village le plus haut du département du Doubs, nous produisons des légumes de saison et des plantes aromatiques. Nous cultivons sans engrais chimiques ni pesticides de synthèse conformément au cahier des charges de l'agriculture biologique. Nous commercialisons à la ferme nos produits frais de saison et nos produits transformés.

Nos terrains de production et de cueillette certifiés sont situés entre 1100 et 1200 mètres d'altitude. Nous ne cultivons que des variétés non-hybrides reproductibles et reproduisons une partie de nos semences pour améliorer l'adaptabilité des variétés à nos conditions de culture et maintenir la biodiversité potagère transmise par les générations précédentes.

En plus des légumes de saison, nous vous offrons toute l'année une gamme de produits transformés à la ferme utilisant des matières premières nobles et de grande qualité.

Liste des produits transformés sur la ferme

Gamme de Sel aux plantes:

Elaborée à partir de sel de Guérande fin labellisé Nature et Progrès.

- Sel à l'ail
- Sel à l'aneth
- Sel au céleri
- Sel au cumin des prés
- Sel à la coriandre
- Sel à l'ortie
- Sel à l'origan
- Sel au piment

Conditionnés en pots de 35 grs, DLUO: 3 ans.

Gamme de confitures et gelées:

Elaborée à partir de fruits, plantes ou légumes cultivés sur le jardin ou ramassés sur nos zones de cueillette certifiées et de sucre blond de canne bio. Nos quantités sont limitées aux récoltes de l'année.

- Gelée de sapin

- Cramailote (gelée de fleurs de pissenlit)
- Gelée de menthe
- Confiture potiron-citron
- Confiture églantine (gratte-cul)
- Confiture pomme-cannelle
- Confiture poire-vanille
- Confiture fraise-rhubarbe

Conditionnées en pots de 220 grs. DLUO : 3 ans.

Gamme de sirops:

Elaborée à partir de fruits ou de plantes cultivés sur le jardin ou ramassés sur nos zones de cueillette certifiées et de sucre de canne bio. Nos quantités sont limitées aux récoltes de l'année.

- Sirop de sapin
- Sirop de poire-vanille
- Sirop de pomme-cannelle
- Sirop de pissenlit
- Sirop de menthe
- Sirop de sauge
- Sirop de thym

Conditionnée en bouteille de 25cl. DLUO 2ans.

Gamme de vinaigres:

Elaborée à partir de la macération de nos plantes, fruits ou légumes dans du vinaigre de cidre Demeter. Nos quantités sont limitées aux récoltes de l'année.

- Vinaigre à l'estragon
- Vinaigre à l'échalote
- Vinaigre à la sauge
- Vinaigre à l'ail des ours
- Vinaigre à la coriandre
- Vinaigre à l'églantine

Conditionné en bouteille de 20cl. DLUO 2 ans.

Gamme d'huile:

Elaborée à partir d'huile d'olive italienne bio première pression à froid, avec nos piments.

- Huile pimentée pour pizza

Conditionnée en bouteille de 25cl. DLUO 2 ans.

Gamme chocolats:

Nos tablettes sont conditionnées en étui individuel, minimum 80 grs. DLUO 1 an. Elaborées à partir de chocolats bio équitable. Chocolat noir 70% ou chocolat au lait.

- Tablette chocolat noir au piment
- Tablette chocolat noir au cumin des prés
- Tablette chocolat noir aux fleurs
- Tablette chocolat au lait graines de courge
- Tablette chocolat au lait sésame noisette
- Tablette chocolat au lait aux fleurs
- Tablette chocolat noir aux noisettes
- Tablette chocolat au lait aux noisettes

Nous avons aussi des sucettes, aux formes des animaux de la jungle. Environ 20 grs.

- Sucette chocolat au lait - graine de courge
- Sucette chocolat au lait - sésame noisette

Gamme de condiments:

Elaborée à partir de plantes cultivées ou cueillies sur Les Fourgs dans des zones certifiées conformes à l'agriculture biologique. Nos quantités sont limitées aux récoltes de l'année.

- Fleurs pour salade (pot de 3 gr)
- Ortie-coriandre (pot de 15 gr)
- Pesto à l'ail des ours (pot de 110 gr)

DLUO: 3 ans.

Gamme d'alcools:

NOS ABSINTHES :

Nos Absinthes à 72°

-Absinthe Sans Frontières :

Première absinthe bio de la zone historique, elle est issue d'une recette de la fin des années 1800, avant l'interdiction.

Distillée dans notre ferme à partir de plantes d'absinthe cultivées sur nos parcelles à 1 100 mètres d'altitude, cette absinthe supérieure à 72° est une absinthe d'initié, équilibrée mais où la plante d'absinthe est marquée, elle est issue d'une recette d'époque.

Son trouble clair dénote d'une absinthe équilibrée non surchargée en anis vert. Nos techniques de distillation mettent l'accent sur la qualité du produit fini, plus que sur la quantité. Cette absinthe d'initié surprendra les amateurs avertis.

Cette absinthe forte se boit avec 3 à 4 volume d'eau bien fraîche, avec ou sans sucre, à l'apéritif.

Disponible en bouteille de 70cl, 35cl, 10cl ou mignonnette de 2cl.

-Absinthe La Perchée :

Distillée dans notre ferme à partir de plantes d'absinthe cultivées sur nos parcelles "perchées" à 1 100 mètres d'altitude, cette absinthe supérieure à 72° vous enchantera par ses bouquets aromatiques riches issus d'une recette d'époque.

Son trouble clair dénote d'une absinthe équilibrée non surchargée en anis vert. Nos techniques de distillation mettent l'accent sur la qualité du produit fini, plus que sur la quantité. Cette absinthe d'initié surprendra les amateurs avertis.

Cette absinthe forte se boit avec 3 à 4 volume d'eau bien fraîche, avec ou sans sucre, à l'apéritif.

Disponible en bouteille de 70cl, 35cl, 10cl ou mignonnette de 2cl.

-Absinthe La Faucille: Notre première Verte.

Distillée dans notre ferme à partir de plantes d'absinthe cultivées sur nos parcelles à 1 100 mètres d'altitude, cette absinthe supérieure à 72° vous enchantera par ses bouquets aromatiques riches issus d'une recette d'époque.

Cette absinthe bénéficie d'une coloration verte subtile issue d'une macération courte de plantes après distillation. Son trouble clair dénote d'une absinthe équilibrée non surchargée en anis vert. Nos techniques de distillation mettent l'accent sur la qualité du produit fini, plus que sur la quantité. Cette absinthe d'initié surprendra les amateurs avertis.

Cette absinthe forte se boit avec 3 à 4 volume d'eau bien fraîche, avec ou sans sucre, à l'apéritif.

Attention l'abus de Faucille peut rendre un peu marteau.

Disponible en bouteille de 70 cl ou 35 cl, 10cl ou mignonnette de 2cl.

Nos trois absinthes supérieures sont conditionnées en bouteilles de 70 cl, 35 cl, 10 cl, et 2 cl.

Notre absinthe sur marc du Jura à 68°

-Absinthe La Rebelle (Absinthe supérieure en quantité limitée) 68 °

Absinthe d'exception, distillée à partir de Marc du Jura (chardonnay-savagnin). Fruitée, cette unique absinthe sur marc, de par sa base, présente des dominances de raisin avec nuances de vanille, mariés avec la personnalité de notre plante d'absinthe très parfumée et la rondeur de l'anis vert, et la coriandre, le tout d'une grande qualité biologique. Cette absinthe est le fruit de notre collaboration avec le Domaine de Cavarodes, dans un souci de respect du terroir, et pour la production d'une vraie absinthe de caractère, issue du Massif Jurassien.

Conditionnée en bouteilles de 50 cl.

Nos absinthes à 55°

-Absinthe La Suavecita:

Distillée dans notre ferme à partir de plantes d'absinthe cultivées sur nos parcelles, à 1 100 mètres

d'altitude, cette absinthe à 55°, ronde et douce, est la plus anisée des nos absinthes, avec des notes épicées qui s'équilibrent avec la douceur de l'anis.

Cette absinthe se boit avec 3 volumes d'eau bien fraîche, avec ou sans sucre, à l'apéritif. Elle peut également se boire sèche comme digestif.

Disponible en bouteille de 70cl, 35cl, 10cl ou mignonnette de 2cl.

-Absinthe La Loulette :

Distillée dans notre ferme à partir de plantes d'absinthe cultivées sur nos parcelles, à 1 100 mètres d'altitude, cette absinthe à 55°, bien équilibrée et légère, vous surprendra par ses notes aromatiques subtiles.

Son trouble clair dénote d'une absinthe équilibrée non surchargée en anis vert. Nos techniques de distillation mettent l'accent sur la qualité du produit fini, plus que sur la quantité. La Loulette est une excellente recette pour s'initier aux plaisirs de l'absinthe.

Cette absinthe se boit avec 3 volumes d'eau bien fraîche, avec ou sans sucre, à l'apéritif. Elle peut également se boire sèche comme digestif.

Disponible en bouteille de 70cl, 35cl, 10cl ou mignonnette de 2cl.

Conditionnées en bouteilles de 70 cl, 35 cl, 10 cl, et 2 cl.

NOS ANISÉS DISTILLÉS

L'ANTIDOTE

Premier anis distillé bio. Cet apéritif sans sucre s'inscrit dans la tradition pontissalienne des apéritifs anisés par distillation, beaucoup plus fin que les pastis. L'antidote se boit avec trois volumes d'eau bien fraîche à l'apéritif.

LE VIADUC

Cet apéritif, légèrement sucré, s'inscrit dans la tradition pontissalienne des apéritifs anisés par distillation, beaucoup plus fin que les pastis. Le viaduc se boit avec trois volumes d'eau bien fraîche à l'apéritif.

Conditionnés en bouteilles de 50 cl.

NOTRE APÉRITIF À LA GENTIANE

La Pioche

Apéritif à la gentiane par macération de racines du massif jurassien, notre pioche, combine harmonieusement l'amertume de la gentiane et la fraîcheur fruitée des agrumes. Apéritif titrant à 16°, légèrement sucré.

Conditionnée en bouteilles de 50 cl.

NOS LIQUEURS

Elaborées à partir de fruits et plantes cultivées ou cueillies sur Les Fourgs, dans des zones certifiées conformes à l'agriculture biologique.

- Liqueur de fraise (macération des fraises)
- Liqueur de sapin (macération des bourgeons de sapin)
- Liqueur d'églantine (macération des baies d'églantier)
- Liqueur de menthe (macération des feuilles de menthe)

Conditionnées en bouteilles de 35 cl et 10 cl.



FR-BIO-01
Agriculture France