



CONFITURES ARTISANALES D'EXCEPTION

Une délicieuse histoire



Muroise et compagnie est née de la rencontre inspirante entre deux femmes, Estelle et Magali, guidées par le destin et leur intuition.

Estelle, ayant rejoint l'entreprise familiale de confitures fondée par son père Michel dans les années 80, souhaitait pérenniser l'aventure. En 2011, elle retrouve par hasard une ancienne amie de collège, Magali, qui vit alors à Jersey et traverse une période difficile suite à la maladie de sa fille.

Ce moment de retrouvailles ouvre la porte à une collaboration inattendue et forte de sens pour les deux amies. Portées par leur complicité, elles décident de s'associer pour créer Muroise et compagnie en 2012 en exprimant leur créativité à travers une **collection de confitures artisanales authentiques et audacieuses**. Leur histoire, celle de femmes ayant osé suivre leur intuition pour réinventer leur vie, inspire celles et ceux en quête de sens et de nouvelles aventures... gourmandes !



Remplissage
des pots **à la main**



Cuisson
au **chaudron**



Savoir-Faire
100 % artisanal !



Sucre de canne roux,
fruits dénoyautés
et pelés à la main

Vous avez dit *Muroise*® ?

Muroise®, une recette exclusive et marque déposée.

La nature fait bien les choses, elle a créé un **fruit extraordinaire et unique mêlant la mûre et la framboise**, au cœur de la recette **Muroise®**.

C'est dans le vignoble Nantais que la chouette équipe de Muroise et Compagnie au savoir-faire 100 % artisanal perpétue la tradition de la recette jalousement gardée **Muroise®**. Une saveur à la richesse aromatique exceptionnelle. Laissez-vous envoûter...

Muroise® est une marque déposée et protégée en France et à l'international.



Nos formats



950 G
carton de 6



350 G
carton de 6



220 G
carton de 12



40 G
carton de 24



La fameuse
collection
rose emblématique
de Muroise
et Compagnie

Ma confiture

L'authentique et incontournable pot du petit déjeuner !



FIGUE*



FIGUE ET NOIX**



FRAISE*



FRAISE
SANS PÉPIN*



FRAISE
DE PLOUGASTEL*



FRAISE
& FRAMBOISE*



FRAISE
& RHUBARBE*



FRAMBOISE*



FRAMBOISE
(SANS PÉPINS)*



GRIOTTE*



GROSEILLE
(SANS PÉPINS)*



MIRABELLE
DE LORRAINE*



MUROISE®,
RECETTE EXCLUSIVE*



MYRTILLE*



ORANGE
AVEC ZESTES*



ABRICOT*



ABRICOT ROUGE
DU ROUSSILLON*



CASSIS*



CASSIS (CONFITURE
SANS PÉPINS)*



CLÉMENTINE
CORSE*



PÊCHE DE VIGNE*



POMMES AU SALIDOU®
(CARAMEL)**



RHUBARBE
ROUGE*



* DLUO 3 ans. ** DLUO 2 ans.



LES PETITES FRANÇAISES®

**Une véritable carte postale
gourmande 100% française !**

(carton, pot, couvercle, étiquette,
fruits, sucre – tous origine France)



CARAMEL
AU BEURRE SALÉ, AU
SEL DE GUÉRENDE**



ABRICOT
DU ROUSSILLON*



CLÉMENTINE
CORSE*



FRAISE
DE PLOUGASTEL*



MIRABELLE
DE LORRAINE*

* DLUO 3 ans. ** DLUO 2 ans.

CONFITURE DE FRAISES DE *la baule*

**Ah, La Baule... son chic intemporel, sa plage infinie,
ses pins, ses embruns... et ses fraises !**

Dans chaque pot de 220 g, retrouvez les irrésistibles fraises
de la famille Burban, juste ce qu'il faut de sucre de canne roux,
et notre savoir-faire artisanal, signé Muroise et Compagnie.

Habillée de sa petite marinière (clin d'œil breton oblige !),
cette confiture est l'alliée de toutes vos envies : à tartiner
le matin pour se rappeler ses vacances, à partager au bureau
pour faire jalouser les collègues, ou à savourer au goûter avec
les enfants.



CONFITURE
DE FRAISE
DE LA BAULE*



* DLUO 3 ans.





LES PETITES FRANÇAISES®

Une véritable carte postale
gourmande 100% française !

(carton, pot, couvercle, étiquette,
fruits, sucre – tous origine France)



CARAMEL
AU BEURRE SALÉ, AU
SEL DE GUÉRENDE**



ABRICOT
DU ROUSSILLON*



CLÉMENTINE
CORSE*



FRAISE
DE PLOUGASTEL*



MIRABELLE
DE LORRAINE*

* DLUO 3 ans. ** DLUO 2 ans.

CONFITURE DE FRAISES DE *la baule*

Ah, La Baule... son chic intemporel, sa plage infinie,
ses pins, ses embruns... et ses fraises !

Dans chaque pot de 220 g, retrouvez les irrésistibles fraises
de la famille Burban, juste ce qu'il faut de sucre de canne roux,
et notre savoir-faire artisanal, signé Muroise et Compagnie.

Habillée de sa petite marinière (clin d'œil breton oblige !),
cette confiture est l'alliée de toutes vos envies : à tartiner
le matin pour se rappeler ses vacances, à partager au bureau
pour faire jalouser les collègues, ou à savourer au goûter avec
les enfants.



CONFITURE
DE FRAISE
DE LA BAULE*



* DLUO 3 ans.



Les Précieuses

Une collection de confitures raffinées,
aux recettes savoureuses et sophistiquées.

« Ma Délicate » allie la cerise bigarreau juteuse à l'amande amère pour une douceur subtile. « Ma Divine » équilibre l'acidulé de la framboise et l'intensité du chocolat. « Ma Douce » mêle l'ananas exotique au caramel au beurre salé pour une touche gourmande.



CERISE ET AMARETTO
« MA DÉLICATE »



FRAMBOISE ET CHOCOLAT
« MA DIVINE »



ANANAS ET CARAMEL
« MA DOUCE »

DLUO 2 ans.

Mes p'tits Chutneys

Une collection de 3 chutneys originaux sucrés salés aux notes épicées.

Élaborés de façon 100 % artisanale, ces chutneys sont l'accompagnement idéal des fromages, charcuteries, currys. Ces 3 recettes riches en fruits et en saveurs apporteront également une touche de sophistication et de modernité aux apéritifs entre amis, burgers, fromages, charcuterie...



FIGUE
ET OLIVE



MANGUE
OIGNONS



OIGNONS
DE ROSCOFF
ET MUSCADET

DLUO 2 ans.

Muroise et compagnie X Maison Cointreau®

Une collection de trois recettes artisanales d'exception créées
en collaboration avec la célèbre maison Cointreau à Angers.

Trois petits bijoux gourmands confectionnés par deux maisons emblématiques des Pays de la Loire : les Artisanes Confiturières Aventurières Muroise et compagnie et la Maison Cointreau (au travers de ses 2 liqueurs : **Cointreau**, la fameuse liqueur d'orange et **Belle de Brillet**, une liqueur à base d'eau de vie de poire et de Cognac).



FRAISE
COINTREAU



ORANGE
COINTREAU



POMME, POIRE
ET BELLE DE BRILLET

DLUO 2 ans.



LES ÉPHÉ MÈRES

MA CONFITURE DE NOËL

Des confitures festives à glisser au pied du sapin !

La confiture de Noël nous offre également des variantes gourmandes aussi succulentes les unes que les autres... Le moins aisé forcément sera de choisir entre ces 4 merveilles artisanales !



FIGUE, AMANDES
EFFILÉES ET PORTO

Éthique et raffinée, elle sublime les fêtes avec une douceur naturelle au caractère authentique et festif. Association parfaite avec fromages et foie gras.



POMMES, POIRES, NOIX,
RAISINS SECS ET ÉPICES
À PAIN D'ÉPICES

Un mélange chaleureux pour une pause gourmande aux notes festives. Le cadeau idéal à glisser sous le sapin pour enchanter les papilles ! Excellente avec du foie gras.



ORANGES, GRIOTTES
ET ÉPICES À VIN CHAUD

Une confiture cuite au chaudron pour un équilibre parfait entre douceur et caractère. Cadeau parfait pour illuminer les fêtes ou personnaliser un coffret gourmand.



GRIOTTE, KIRSCH
ET CHOCOLAT

Un voyage gustatif unique. Cuite au chaudron et mise en pot à la main, elle célèbre les fêtes avec un équilibre subtil et intense en bouche.



Disponibles en fin d'année.
DLUO 2 ans.

HELLJAM

Hellfest : un festival de connaisseurs...

Depuis 2006, le Hellfest est **le rendez-vous incontournable de tous les fans de métal** qui ne se passe plus de sa **confiture diabolique faite maison** : la bien nommée Helljam déclinée en 4 recettes.



CASSIS ET RHUM



FRAMBOISE ET GIN



ORANGE ET WHISKY



FRAÎCHE, TEQUILA
ET MANGALORE*



Disponibles dès mai. DLUO 2 ans.

* Liqueur à base de piment et d'épices





L'aventure continue sur les réseaux sociaux,
suivez les aventures des Miss Muroise !



Muroise et compagnie

8 rue des Bourreliers - ZI les Dorices - 44330 Vallet - France

02 28 06 26 39 - contact@muroise.com - www.muroise.com

