



Notre engagement

DES FRUITS CULTIVÉS AVEC RESPECT ET PASSION

Producteurs de pommes, poires, pêches et abricots en agriculture biologique, nous cultivons la terre avec le souci permanent de préserver ce qu'elle nous offre. Notre démarche repose sur l'équilibre de l'écosystème, le respect du vivant et la confiance du consommateur.

UNE CULTURE RESPONSABLE ET NATURELLE

Nos méthodes de culture sont responsables et privilégient systématiquement des moyens naturels. Nous utilisons notamment une faune auxiliaire qui permet de limiter naturellement la présence des nuisibles.

DES FRUITS SAINS, RÉCOLTÉS À MATURITÉ

Chaque fruit est cueilli à maturité optimale, puis stocké sans traitement dans des conditions idéales. Vous pouvez les croquer en toute confiance, avec la peau, pour profiter pleinement de leurs arômes et de leurs nutriments.

Notre traçabilité garantit un lien direct du verger au point de vente.

UN MODÈLE AGRICOLE FAMILIAL ET LOCAL

Notre exploitation familiale contribue à faire vivre le tissu local et à maintenir des emplois de proximité, dans le respect des valeurs humaines et rurales qui nous animent.

UN HÉRITAGE

Depuis 1542, notre famille cultive la terre avec passion et respect, transmettant de génération en génération le goût du travail bien fait et l'amour de la nature.



Recette



Préparation
15 minutes
Cuisson
5 min

APFELKIECHLE

*la recette authentique
de la Ferme !*

Ingrédients pour 4 personnes

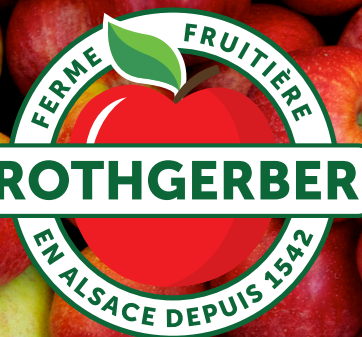
4 pommes Rothgerber • 200 g de farine • 2 oeufs • 20 g de sucre en poudre (+ 100g pour l'après-cuisson) • 25 cl de lait • 1 c. à café de cannelle • huile

Préparation :

1. Pelez et évidez les pommes, puis coupez-les en rondelles fines.
2. Dans un saladier, versez la farine, creusez un puits et ajoutez les œufs.
3. Mélangez en versant le lait petit à petit, puis ajoutez le sucre.
Vous devez obtenir une pâte sensiblement plus épaisse qu'une pâte à crêpe.
4. Trempez les rondelles de pommes dans la pâte et faites-les frire dans une huile bien chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
5. Égouttez sur du papier absorbant et saupoudrez d'un mélange sucre et cannelle.

Pour les gourmands, ajoutez
une boule de glace vanille & de la crème chantilly

Bon appétit !



**DÉCOUVREZ NOTRE
LARGE VARIÉTÉ DE**

Pommes



BIO

**Cultivées dans nos
vergers en Alsace**



Nos variétés

NOS POMMES BIO

Early crunch

Août*

Croquante, juteuse, équilibrée
À croquer



Gala

Fin Août*

Douce, sucrée, croquante
À croquer, jus



Sanguine chair rouge

Septembre*

Douce, fruitée, acidulée
Jus, tarte, compote



Rubens

Septembre*

Sucrée, croquante, parfumée
À croquer



Reinette Grise du Canada

Septembre*

Rustique, acidulée, fondante
Tarte, compote



Jonaprince

Septembre*

Sucrée, croquante, équilibrée
À croquer, jus



Jonagold

Septembre*

Sucrée, légèrement acidulée
À croquer, tarte, compote



Rubinette

Septembre*

Goût intense, sucrée
À croquer, compote



Boskoop

Septembre*

Rustique et acidulée
Tarte, compote



Golden

Fin septembre*

Parfumée et douce, fondante
Polyvalente



Mairac

Fin septembre*

Douce, juteuse, très croquante
Tarte, compote



Topaz

Octobre*

Acidulée, intense
Polyvalente



Granny

Octobre*

Très acidulée, ferme
À croquer, salade



Story

Fin octobre-novembre*

Sucrée, croquante
À croquer, jus



Goldrush

Fin octobre-novembre*

Croquante, acidulée
À croquer, tarte, compote



Pink Kiss

Novembre*

Sucrée, juteuse, acidulée
À croquer



NOS POIRES BIO

Williams

Fin août*

Chair fine, sucrée et parfumée
Polyvalente



Conférence

Septembre*

Sucrée, juteuse, ferme
Polyvalente



*Le début de la cueillette varie selon les variétés. La disponibilité se poursuit jusqu'à épuisement des stocks.

www.rothgerber.alsace

Comment bien les conserver

- Gardez-les dans un endroit frais et humide entre 0 et 4°C
 - Évitez les variations de température qui accélèrent le mûrissement.
 - Attention, les pommes favorisent la maturation des autres fruits.
 - Disposez-les sans les empiler et surveillez-les régulièrement.
- Bien conservées, nos pommes se gardent plusieurs semaines voire plusieurs mois, tout en restant croquantes, juteuses et savoureuses.

Leurs bienfaits

Croquer une pomme, c'est faire du bien à son corps... et à la planète !

Riche en eau, fibres et vitamines, la pomme est légère, rassasiante et naturellement énergisante. Ses antioxydants, notamment présents dans la peau, contribuent à protéger les cellules.

Naturelle, locale et savoureuse, elle est votre alliée bien-être au quotidien !

NOS JUS



Retrouvez notre gamme de jus de fruits.
Plus de 15 variétés à découvrir en magasin