

## La plus ancienne confiturerie des Pyrénées

Un lieu convoité par tous les gourmands



La plus ancienne confiturerie des Pyrénées

**C'est à Nousty, dans le Béarn,** que la plus ancienne confiturerie des Pyrénées, fondée en 1980, perpétue une tradition ancestrale : la fabrication artisanale de confitures à l'ancienne.

**La Maison Cassandrine** (SARL Cropsal) est une entreprise artisanale à taille humaine, expérimentée dans la fabrication de confitures gastronomiques haut de gamme.

Depuis 2003, Marc Coumes et Benoît Prat, captivés par la galaxie des agrumes, sont à la tête de la confiturerie et partagent leur passion pour élaborer des produits régionaux d'exception. Fins gourmets, mais aussi gastronomes, leur conception de la fabrication est entièrement tournée vers la restitution optimale des saveurs et des parfums qu'ils ont connus durant leur enfance.

Maison Cassandrine a su exploiter un savoir-faire irremplaçable pour réaliser des confitures et autres douceurs sucrées « à l'ancienne ».

Maison Cassandrine élabore dans le plus grand respect du fruit. Ardents défenseurs d'une alimentation de qualité, Maison Cassandrine propose dans la confiturerie artisanale des produits gastronomiques d'exception, résultant de son savoir-faire.

**N'hésitez pas à contacter Maison Cassandrine** pour toute question ou demande de personnalisation **05 59 06 24 96 - [contact@maison-cassandrine.fr](mailto:contact@maison-cassandrine.fr)**.

Ouvert du lundi au vendredi 8 h à 12 h 30 et 14 à 17 h 30

**Mesures sanitaires :** masque obligatoire et nombre de visiteurs limités à un groupe de six personnes.



Cerises débloquées Crédit Ph/Maison Cassandrine