

**Producteur de pruneaux
en Lot-et-Garonne sur les coteaux
argilo calcaires de Sérignac-Péboudou.
mon adhésion « aux Compagnons du Pruneau »
garantit une conduite rigoureuse de cette
culture et l'obtention d'un pruneau moelleux
appellation « mi-cuit », soit 100% pur fruit.**

**La chartre des
Compagnons du
Pruneau**



Sélection des vergers destinés à cette production variété « Prune d'Ente ».

Conduite rigoureuse des cultures, incluant :

- ✓ **Fertilisation et phytoprotection raisonnées,
avec limitation des apports chimiques au strict optimum**
- ✓ **Taille méthodique des arbres, de manière à obtenir les plus beaux fruits même si cela se fait au
détriment de la quantité.**
- ✓ **Récolte à parfaite maturité des fruits.**
- ✓ **Tri sévère des fruits après la récolte.**
- ✓ **Technique pilotée du séchage avec arrêt à 35% d'humidité
au lieu de 21% chez le producteur
permettant d'obtenir un pruneau 100% PUR FRUIT.**
- ✓ **Conservation SANS CONSERVATEUR chimique
grâce à la pasteurisation dans le sachet destiné à la vente.**

