

## Besuch



im Herz des Landes der Beeren und kleinen Früchte

Auf halbem Weg, nämlich je 20Km, zwischen **Beaune** und **Dijon**, 4Km über der berühmten Weinberg haben sie das Vergnügen die Besonderheiten. Auf 450m Meereshöhe, auf dem Plateau der **Nuits-Saint-Georges** in freier Natur gelegen, 3Km von **Clos de Vougeot** entfernt, in der Nähe des Weinberges **Romanée Conti** befindet sich unser Hof **Fruirouge** im Herzen des Weilers **Concœur** am Kirchplatz.



Bequeme Anfahrt und gute Parkmöglichkeiten



In diesem kleinen Dorf mit dem schönen Namen ist unsere Familie, "les **Olivier**", seit 4 Generationen in der Landwirtschaft tätig.

Besichtigen sie die **Pflanzungen** der Beeren und kleinen Früchte, die Tröpfchenweise aus unserer Wasserreserve aus den Hügeln und aus Tiefbohrung bewässert werden...

Genießen Sie köstliche Augenblicke in der Welt der **handwerklichen Verarbeitung** unserer schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen und Weinbergpfirsiche...

**Kosten** Sie unsere Marmeladen, alkoholfreien Getränke, Fruchtliköre, Früchte in Alkohol, unseren Fruchtestig und unsere Ratafias... in den alten Mauern unseres Hofes, der aus dem Anfang des XIX Jahrhundert stammt...

Vergleichen sie die Aromen der Himbeere ohne und mit Alkohol und unserer berühmten **Crème de Cassis de Bourgogne**...

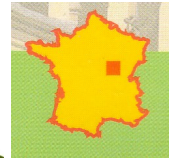
Bis bald !



Internetadressen: [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)

## Ziel(Bestimmung) Fruirouge

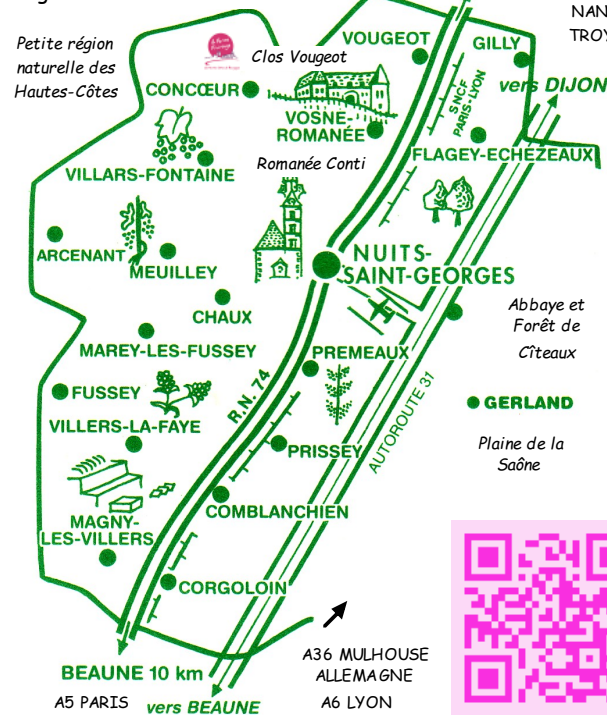
Der Up!



Breitengrad +47.16451  
Länge +4.91952

DIJON 15 km

Petite région naturelle des Hautes-Côtes



Abbaye et Forêt de Cîteaux

• GERLAND

Plaine de la Saône



Mit der Autobahn, Ausfahrt Nuits-Saint-Georges  
Mit der RD974 aus Dijon kommend, bei der 1. Ampel am Ortseingang Nuits-Saint-Georges die D25 rechts nehmen und weiter die D109 nehmen.  
Aus Beaune kommend, bei der letzten Ampel am Ortsausgang Nuits-Saint-Georges die D25 links nehmen und weiter die D109 nehmen.



### Ferme Fruirouge

Hameau de Concœur 2, place de l'église

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ Telefon: 00 33 (0)3 80 62 36 25

✉ Email: [ferme@fruirouge.fr](mailto:ferme@fruirouge.fr)

Internetadressen: [www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr)



# la Ferme Fruirouge



## des Hautes Côtes de Bourgogne



Isabelle, Camille et Sylvain OLIVIER

Erzeuger und Verarbeiter  
von roten Beeren und Früchten

empfangen Sie in

### Ferme Fruirouge

Hameau de Concœur

2, place de l'Eglise

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Côte d'Or - Bourgogne Franche-Comté  
Frankreich



## Willkommen auf dem Bauernhof Frui rouge



*Alle unsere Produkte werden auf dem Bauernhof hergestellt und durch uns vermarktet: aus Früchten die ausschließlich aus unserer eigenen Erzeugung auf den Hängen der Hautes Côtes de Nuits stammen und handverkleibt verarbeitet werden d.h. übers Jahr verteilt in kleinen Mengen ohne Zusatz von Aromen oder Konservierungsstoffen. So garantieren wir Frische und Qualität.*

Wir bieten Ihnen an:



- Marmeladen
- alkohol freie Getränke
- **Crème de Cassis de Bourgogne IGP**
- Fruchtliköre
- Früchte in Alkohol
- Fruchteszig
- Ratafias
- Geschenkkörbe



Willkommen auf dem Bauernhof

**geöffnet von 9.00 Uhr 00 bis 12.00 Uhr  
und von 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr**

das ganze Jahr, unter der Woche und an den  
Wochenende außer Dienstag und Mittwoch

Um sicher zu gehen, können Sie uns vor Ihrem  
Besuch anrufen: ☎ 00 33 (0)3 80 62 36 25

**Ferme Frui rouge**

Hameau de Concoeur

2, place de l'Eglise

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

www.frui rouge.fr

## Produkte des Hofes Frui rouge



### - Marmeladen:

Unsere Früchte und der Zucker köcheln in einer Kupferpfanne gerade die Zeit die notwendig ist, Konsistenz zu erlangen und den Geschmack zu bewahren.



*Schwarze Johannisbeere, Himbeere, Erdbeere,  
Johannisbeere, Kirsche*

\* Verfügbar in Gläsern von 50gr, 250gr, 450gr, und 1Kg



### - Alkoholfreie Getränke:

Neben den Likören und Sirups gibt es unsere unverfälschten alkoholfreien Getränke: wenig gesüßt, ohne Zusatzstoffe und reich an Früchten. Dieses alte burgundische Rezept, dessen Geheimnis wir von unseren Großmüttern haben, ist typisch für unsere kleine Gegend der Hautes-Côtes...

Man kann die Säfte kosten:

- als Aperitif, mit Burgunder Aligotéwein oder mit Crémant aus Burgund...
- zu jeder Tageszeit entweder natur, gekühlt serviert, oder verlängert mit Wasser oder Milch...
- aber auch zum Dessert, auf Quark, Eis oder Pudding...

Sie erfreuen die Kleinen und die großen!

*Schwarze Johannisbeere, Himbeere,  
Johannisbeere*

\* Verfügbar in Flaschen von 350ml und 700ml

## der Hautes-Côtes von Burgund



### - Fruchtliköre:

Mit unseren besten Früchten und unserem besten Können, bieten wir Ihnen das ganze Aroma unseres Bodens, der traditionell dem Anbau von Beeren und Kleinen Früchten gewidmet ist. In der Geschichte einer natürlichen Komplizenschaft mit dem Weinstock hat Mutter Natur schon vereint, was wir später in unseren Gläsern mischen. Zu unserer großen Freude ist daraus der Kir geboren.

*Schwarze Johannisbeere 15% und 18% Himbeere  
18% Kirsche 18% Weinbergpfirsich 18%*

\* Verfügbar in Flaschen von 30ml, 350ml und 700ml



### - Früchte in Alkohol:

Die Früchte sind auf natürliche Art in Alkohol konserviert, voll Süße begleiten sie Ihre Nachspeise oder sie „stärken“ Sie zu jeder Tageszeit!

*Schwarze Johannisbeere, Himbeeren, Kirschen*

\* Verfügbar in Gläsern von 212ml und 850ml

### - Fruchteszig:

An der Schwarzen Johannisbeere oder an der Himbeere parfümieren sie angenehm Salate oder Teller in Soße; verheiratet an unseren Früchten am Lebenswasser leiten sie die Chefs... Verlangen Sie wir die Einnahmen und von Ihren Öfen!

\* Verfügbar in Flaschen von 40ml, 200ml und 500ml



### - Ratafias:

Gelüftet Sie beim Aperitif nach Süße? Kosten Sie unsere Ratafias mit schwarzer Johannisbeere oder Himbeere!

\* Verfügbar in Flaschen von 500ml