

Confitures pour le Japon 2025

Confiture de Pétales de Rose

La confiture de Pétales de Rose " Jardins Sidi Amor ", unique en Tunisie, est le produit phare de "Jardins Sidi Amor " .

Au mois de Mai, les pétales des roses fraîchement cueillies sont soigneusement triés avant d'être infusés dans un sirop bouillant. Pour réaliser cette confiture, il est absolument nécessaire d'utiliser des pétales provenant de roses non traitées. Le GDA de Sidi Amor garantit l'absence de tout produit chimique, ses rosiers sont cultivés dans le plus grand respect de l'environnement.

Laissez vous tenter par le goût subtil de la Rose qui accompagne merveilleusement vos viennoiseries et autres sablés pour un petit déjeuner raffiné, une pause café ou à l'heure du thé...

La confiture de Pétales de Rose " Jardins Sidi Amor " a obtenu une Médaille d'Or et une Médaille d'Excellence au concours des produits de terroir organisé par l'APIA (Agence de Promotion des Investissements Agricoles de Tunisie) et la Suisse.

Rose Petal jam

Rose petal jam " Jardins de Sidi Amor ", the only one in Tunisia, is the flagship product of Jardins Sidi Amor.

In May, petals of the freshly picked roses are carefully sorted before being infused in a boiling syrup. To make this confit, it is absolutely necessary to use petals from roses which have undergone no treatment. The GDA Sidi Amor guarantees the absence of any chemical, its Roses are cultivated with the utmost respect for the environment.

Let yourself be tempted by the subtle taste of the rose that fits wonderfully with your pastries and shortbread for a refined breakfast, a coffee break or at tea time...

The Rose petal jam " Jardins Sidi Amor " obtained the Gold medal and the medal of Excellence from the competition of local products organized by the APIA (Agency for the Promotion of Agricultural Investments in Tunisia) and Switzerland.

Confiture de Grenade

La confiture de Grenade " Jardins de Sidi Amor " est un pur délice. Elle est le chef de file des confitures traditionnelles en Tunisie et reste un incontournable dessert de choix servi à l'occasion de certaines fêtes familiales.

Comme toutes nos confitures elle est préparée à l'ancienne en chaudron de cuivre. Pour lui donner sa texture veloutée tant appréciée, les grains de grenade sont soigneusement débarrassés de leurs pépins.

La Grenade est un fruit très rafraîchissant. Elle aide à lutter contre les maladies cardiovasculaires et certains cancers. Elle possède une puissante action anti-inflammatoire.

Pomegranate jam

The Pomegranate jam " Jardins de Sidi Amor " is a pure delight. It has the leadership among traditional jams in Tunisia and remains a must-have dessert of choice served on the occasion of certain family celebrations.

Like all our jams, it is prepared old-fashioned in copper cauldron. To give it its smooth texture, the Pomegranates are carefully removed from their seeds .

Pomegranate is a very refreshing fruit. It helps to fight against cardiovascular disease and some cancers. It has a powerful anti-inflammatory action.

Confiture de Citron

Tout le soleil de la Tunisie dans cette confiture de citron préparée à l'ancienne dans un chaudron de cuivre avec les beaux fruits du verger.

Son goût équilibré, sa texture onctueuse sauront vous ravir les papilles. Que ce soit sur du pain au petit déjeuner, sur des sablés au goûter, dans du fromage en faisselle ou dans une tarte aux fruits, cette confiture plaît aux petits comme aux grands.

La confiture de citron " Jardins Sidi Amor " a obtenu une Médaille de Bronze au concours des produits de terroir organisé par l'APIA (Agence de Promotion des Investissements Agricoles de Tunisie) et la Suisse.

Lemon jam

All the sunshine of Tunisia in this Lemon jam old-fashioned prepared in copper cauldron with the juicy fruits of the orchard.

Its balanced taste, its creamy texture will delight you. Whether it's on bread for breakfast, on shortbread at snack time, with cottage cheese or in a fruit pie, this jam enjoys children as well as adults.

The Lemon jam " Jardins Sidi Amor " obtained the Bronze medal from the competition of local products organized by the APIA (Agency for the Promotion of Agricultural Investments in Tunisia) and Switzerland.

Conclusion

L'obtention de ces médailles, par la reconnaissance de la qualité de nos produits, a permis à notre jeune équipe de garder confiance dans le cap qu'elle a choisi de suivre :

- valoriser les richesses du terroir*
- maintenir les bonnes traditions*
- proposer des produits de qualité 100% naturels*

Cela a généré un nouvel essor pour l'équipe des " Jardins Sidi Amor ", des opportunités de marchés locaux, des ventes sur des sites Internet et des ouvertures sur l'international (deux membres de notre groupe ont été conviés à la Grande foire de Berlin en 2020 pour présenter la confiture de citron).

Conclusion

Earning these medals, through the recognition of the quality of our products, has allowed our young team to remain confident in the path they've chosen to follow :

- valorize the riches of the local terroir
- keep traditions alive
- offer 100% natural quality products

This has sparked a new wave of growth for the "Jardins Sidi Amor " team, opening up opportunities in local markets, e-commerce sales, and international exposure (two members of our group were invited to showcase our Lemon jam at the Berlin Fair in 2020).