



# 1844

AUX ORIGINES  
DE LA CONFISERIE

*La Grande Tradition*

*de la Confiterie Française*

**La Maison 1844** est une Confiterie perpétuant la tradition de fabrication de bonbons anciens. Berlingots de Carpentras, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, sirop de Fraïse.

De la tradition à la modernité et toujours **dans une démarche « Clean Label »**, La Maison 1844 offre à ses clients des douceurs les plus naturelles possible. Colorants végétaux, sans arômes ni conservateurs, et des produits porteurs de valeur, voilà notre leitmotiv.

Notre but étant de **continuer à faire vivre le patrimoine Vauclusien**, nous nous sommes engagés dans le Label « Entreprises du Patrimoine Vivant » où seules, les entreprises aux savoir-faire artisanaux, associées au patrimoine de France ont leur place.

Également dans une démarche locale et environnementale, nous nous approvisionnons en matières premières chez nos **producteurs locaux** (Fraïse et Abricot de Provence, Miel IGP...) et nous veillons à ce que nos emballages soient composés en matière 100% compostables et biodégradables.

[www.confiserie1844.fr](http://www.confiserie1844.fr)

04.90.67.31.30

**Visites, dégustations, histoire... venez les découvrir dans notre atelier - boutique récemment construite à Monteux (Parc des Escampades)**

Ayez aussi l'occasion de faire plus ample connaissance avec notre équipe familiale dévouée à ses clients.

Navettes, guimauves, picholines et chouchous, voici les autres gourmandises que nous proposons à la vente.

Retrouvez dès maintenant toutes nos gammes en boutique ou sur notre site Internet



# 1844

AUX ORIGINES  
DE LA CONFISERIE

*La Grande Tradition*

*de la Confiterie Française*

**La Maison 1844** est une Confiterie perpétuant la tradition de fabrication de bonbons anciens. Berlingots de Carpentras, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, sirop de Fraïse.

De la tradition à la modernité et toujours **dans une démarche « Clean Label »**, La Maison 1844 offre à ses clients des douceurs les plus naturelles possible. Colorants végétaux, sans arômes ni conservateurs, et des produits porteurs de valeur, voilà notre leitmotiv.

Notre but étant de **continuer à faire vivre le patrimoine Vauclusien**, nous nous sommes engagés dans le Label « Entreprises du Patrimoine Vivant » où seules, les entreprises aux savoir-faire artisanaux, associées au patrimoine de France ont leur place.

Également dans une démarche locale et environnementale, nous nous approvisionnons en matières premières chez nos **producteurs locaux** (Fraïse et Abricot de Provence, Miel IGP...) et nous veillons à ce que nos emballages soient composés en matière 100% compostables et biodégradables.

[www.confiserie1844.fr](http://www.confiserie1844.fr)

04.90.67.31.30

**Visites, dégustations, histoire... venez les découvrir dans notre atelier - boutique récemment construite à Monteux (Parc des Escampades)**

Ayez aussi l'occasion de faire plus ample connaissance avec notre équipe familiale dévouée à ses clients.

Navettes, guimauves, picholines et chouchous, voici les autres gourmandises que nous proposons à la vente.

Retrouvez dès maintenant toutes nos gammes en boutique ou sur notre site Internet



# 1844

AUX ORIGINES  
DE LA CONFISERIE

*La Grande Tradition*

*de la Confiterie Française*

**La Maison 1844** est une Confiterie perpétuant la tradition de fabrication de bonbons anciens. Berlingots de Carpentras, bonbons, sucettes, pâtes de fruits, sirop de Fraïse.

De la tradition à la modernité et toujours **dans une démarche « Clean Label »**, La Maison 1844 offre à ses clients des douceurs les plus naturelles possible. Colorants végétaux, sans arômes ni conservateurs, et des produits porteurs de valeur, voilà notre leitmotiv.

Notre but étant de **continuer à faire vivre le patrimoine Vauclusien**, nous nous sommes engagés dans le Label « Entreprises du Patrimoine Vivant » où seules, les entreprises aux savoir-faire artisanaux, associées au patrimoine de France ont leur place.

Également dans une démarche locale et environnementale, nous nous approvisionnons en matières premières chez nos **producteurs locaux** (Fraïse et Abricot de Provence, Miel IGP...) et nous veillons à ce que nos emballages soient composés en matière 100% compostables et biodégradables.

[www.confiserie1844.fr](http://www.confiserie1844.fr)

04.90.67.31.30

**Visites, dégustations, histoire... venez les découvrir dans notre atelier - boutique récemment construite à Monteux (Parc des Escampades)**

Ayez aussi l'occasion de faire plus ample connaissance avec notre équipe familiale dévouée à ses clients.

Navettes, guimauves, picholines et chouchous, voici les autres gourmandises que nous proposons à la vente.

Retrouvez dès maintenant toutes nos gammes en boutique ou sur notre site Internet

