



ORS^{na} BRUMA

FERME-DISTILLERIE EN VAL D'AZUN

SPIRITUEUX - HYDROLATS - SIROPS



ORS NA BRUMA 2BIS ROUTE DE LAS POUYES 65400 AUCUN





Ors na Bruma (Ours dans la brume en occitan) est une ferme-distillerie **certifiée Bio** située à Aucun, en Val d'Azun dans les Hautes-Pyrénées.

Depuis 2021, nous produisons sur environ ½ hectare des **plantes aromatiques-médicinales** (PAM) et des **petits fruits** que nous transformons dans notre grange-distillerie en **spiritueux, hydrolats et sirops**.

Nous avons fait le choix de mettre en place une **activité respectueuse de l'environnement, de la flore et de la faune**.

Ainsi, nous n'utilisons **aucun traitement sur nos cultures** et nous nous inspirons des techniques de **l'agroécologie et de la permaculture** pour vous offrir des **produits d'une grande qualité** tout en **réduisant l'impact de notre activité**.

Nos plantes/fruits sont récoltés manuellement et **transformés de manière artisanale**.



SPIRITUEUX

Une Touche Unique...

Spiritueux réglés à l'eau de montagne

Les plantes et les fruits que nous cultivons ont une très grande puissance aromatique du fait d'un terroir exceptionnel

Plus une petite touche de magie dans chaque bouteille...

Liqueurs & Pastis



Altitude



Amer



Cassis



Framboise



Menthe



Myrtille



Pastis



Verveine

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération





HYDROLATS & EAUX FLORALES

Distillés avec passion

Une **distillation douce** à la vapeur d'eau des plantes nous permet d'obtenir des **hydrolats ou des eaux florales** (distillation de sommités florales) d'une très grande qualité.

Les hydrolats/eaux florales sont des produits doux et polyvalents qui **conviennent à toute personne** souhaitant enrichir son quotidien mais aussi aux **enfants, femmes enceintes, personnes sensibles ou allergiques**. Ils s'utilisent **aussi bien en cosmétique que pour le bien-être général**. En **cuisine**, ils apportent une touche aromatique délicate aux plats, aux desserts ou aux boissons. Pour des **cocktails botaniques sans alcool**, mélangez-les à des tonics ou à des eaux gazeuses.

Chez Ors na Bruma, nous cultivons une vingtaine de variétés de plantes aromatiques & médicinales et nos récoltes sont distillées dans un alambic en cuivre en respectant le **ratio 1/1, soit 1kg de plantes pour 1 litre d'hydrolat, pas plus !**



Ce ratio nous permet d'obtenir des **hydrolats de qualité, concentrés en principes actifs et en arômes**.



Un concentré des saveurs de la montagne !

Des créations artisanales, sublimes par les arômes subtils des plantes cultivées sur notre ferme.

«**À la Fraîche**» (géranium rosat)

«**Douceur Montagnarde**» (mélisse)

«**Pieds dans le Gave**» (menthe poivrée/basilic)

«**Souffle Glacé**» (menthe poivrée/bleuet)

«**Sous le Soleil**» (hélichryse/monarde)





**ORS_{na}
BRUMA**

FERME-DISTILLERIE EN VAL D'AZUN

ORS NA BRUMA / E.I. JANA PETRICOVA

2Bis Route de Las Poueyes
65400 AUCUN (FR)

Jana Petricova : 06.78.06.81.33
Sylvain Delord : 06.32.64.47.44

contact@ors-na-bruma.fr

www.ors-na-bruma.fr



Crédit Photos : P. Meyer & J. Cathala

ne pas jeter sur la voie publique

