



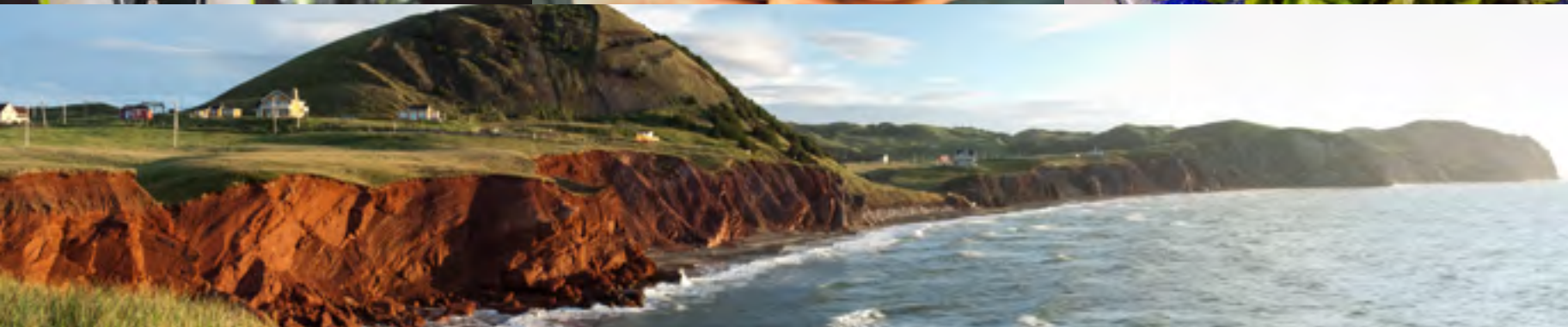
Gaspésie
Gourmande



DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

LA GAMME

Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine



POUR DÉTAILLANTS ET RESTAURATEURS DE QUÉBEC ET DE MONTRÉAL



DÉLICIES **TERRE – MER – FORÊT** ET AUTRES CRÉATIONS GOURMANDES

La Gamme Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine regroupe une délicieuse sélection de produits, mettant en valeur plusieurs ingrédients de première qualité issus de la terre, de la mer et de la forêt. Ils se distinguent par leur originalité et leur provenance, chacun étant produit ou transformé en Gaspésie ou aux Îles-de-la-Madeleine.

Bonne découverte!

INFORMATIONS PERTINENTES

CALENDRIER DE COMMANDES 2020-2021

FERMETURE DES COMMANDES		DATE DE LIVRAISON	
DATE	LIVRAISON QUÉBEC Au plus tard le...	Livraison Montréal Au plus tard le...	
Mardi 13 octobre	Mercredi 28 octobre	Vendredi 30 octobre	
Mardi 27 octobre	Mercredi 11 novembre	Vendredi 13 novembre	
Mardi 10 novembre	Mercredi 25 novembre	Vendredi 27 novembre	
Mardi 24 novembre*	Mercredi 9 décembre	Vendredi 11 décembre	
Mardi 1 ^{er} décembre*	Mercredi 16 décembre	Vendredi 18 décembre	
Mardi 12 janvier	Mercredi 27 janvier	Vendredi 29 janvier	
Mardi 26 janvier	Mercredi 10 février	Vendredi 12 janvier	
Mardi 9 février	Mercredi 24 février	Vendredi 26 janvier	
Mardi 23 février	Mercredi 10 mars	Vendredi 12 mars	
Mardi 9 mars	Mercredi 24 mars	Vendredi 26 mars	
Mardi 23 mars	Mercredi 7 avril	Vendredi 9 avril	
Mardi 6 avril	Mercredi 21 avril	Vendredi 23 avril	
Mardi 20 avril	Mercredi 5 mai	Vendredi 7 mai	
Mardi 4 mai	Mercredi 19 mai	Vendredi 21 mai	
Mardi 18 mai	Mercredi 2 juin	Vendredi 4 juin	
Mardi 1 ^{er} juin	Mercredi 16 juin	Vendredi 18 juin	

*Pour une livraison avant les fêtes

**PRÉVOIR 1-2 JOURS OUVRABLES ADDITIONNELS POUR LES LIVRAISONS
HORS DE MONTRÉAL.**

R RÉFRIGÉRÉ **C** CONGELÉ **TP** TEMPÉRATURE PIÈCE

LA DÉLICIEUSE SÉLECTION DE PRODUITS DE
LA GAMME GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE
DONNERA UN BEL « ACCENT » À VOS ÉTALAGES!

LA GAMME
Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

**COMMUNIQUEZ
AVEC NOUS**

SECTEUR DE MONTRÉAL

438 887-9675

ventes.mtl@lagammegaspesieiles.ca

SECTEUR DE QUÉBEC

418 455-3987

ventes.qc@lagammegaspesieiles.ca

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

418 937-8894

merrielle.ouellet@lagammegaspesieiles.ca



lagammegaspesieiles.ca

FUMOIR D'ANTAN

Le Fumoir d'Antan de Havre-aux-Maisons (Îles-de-la-Madeleine) est né en 1996 à l'initiative de la famille Arseneau, qui souhaitait mettre en valeur son savoir-faire ancestral en matière de pêche et de boucanage du hareng. Transmise de père en fils, sa méthode de boucanage garantit l'authenticité et la qualité des produits offerts.

POISSONS ET FRUITS DE MER

C



HARENG FUMÉ MARINÉ EN CHAUDIÈRE

Format unitaire : 2 kg

Les filets de hareng fumé sont déposés dans une marinade maison faite d'huile de canola, de jus de citron, d'oignon émincé, d'ail émincé, de carottes, de poivre noir, de feuilles de laurier et de paprika.

Conservation : Une fois décongelé, le hareng se conserve 1 mois au réfrigérateur.

Dégustation : Délicieux sur des salades, des croûtons, etc.

PÉTONCLES FUMÉS

Formats unitaires : 200 g et 1 kg

Pétoncles des Îles-de-la-Madeleine emballés sous vide, légèrement fumés pour en conserver toute la subtilité, toute la délicatesse et leur sucre naturel. Ils peuvent être consommés tels quels ou réchauffés.

Dégustation : Sur des croûtons avec une tomme, passés quelques minutes sous le grill; en salade thaïe; ou avec des pâtes fraîches.

SAUMON FUMÉ ÉMINCÉ

Formats unitaires : 160 g et 1,2 kg

Saumon de l'Atlantique d'élevage de première qualité emballé sous vide, offert en fines tranches prêtes à servir. Le filet est saumuré à sec avec un mélange de sel et de sucre qui permet une osmose plus profonde en chair et lui confère une texture et un goût distinctifs.

Dégustation : Un pur délice à consommer sur un bagel, en canapés ou encore avec des pâtes fraîches.

MAQUEREAU FUMÉ AU POIVRE

Formats unitaires : 180 g et 1,875 kg

Filets de maquereau des Îles-de-la-Madeleine emballés sous vide, légèrement saumurés et poivrés avant d'être fumés à chaud, ce qui leur donne une belle coloration et une chair moelleuse.

Dégustation : En pizza ou en salade, le maquereau viendra relever le goût de vos mets en leur donnant une saveur maritime. Il est également délicieux servi sur un bagel avec du fromage à la crème.

MAQUEREAU FUMÉ AUX ÉPICES CAJUNS

Format unitaire : 1,875 kg

Filets de maquereau des Îles-de-la-Madeleine emballés sous vide, légèrement saumurés et assaisonnés d'épices cajuns avant d'être fumés à chaud.

Dégustation : L'épice cajun fera le bonheur des amateurs de produits plus relevés. Il donnera à vos mets un caractère plus corsé, sans être trop piquant.

MOULES FUMÉES MARINÉES EN CHAUDIÈRE

Format unitaire : 2 kg

Moules bleues décoquillées de Terre-Neuve, saumurées et fumées à chaud à l'érable, déposées dans une chaudière avec une marinade maison faite d'huile de canola, de jus de citron, d'oignon émincé, d'ail émincé, de carottes, de poivre noir, de feuilles de laurier et de paprika.

Conservation : Une fois décongelées, les moules se conservent 1 mois au réfrigérateur.

Dégustation : Délicieuses en soupe ou sur des canapés.



HARENG BOUCANÉ MARINÉ

Format unitaire : 120 g (pot)

Filets de hareng boucané, marinés dans une huile vinaigrée et aromatisée d'épices.

Conservation : Se conserve un mois à la température de la pièce avant ouverture.

FILETS DE HARENG BOUCANÉ MARINÉ

Format unitaire : 25 g (sachet)

Fumés à froid pendant 90 jours à la bûche d'érable selon la méthode traditionnelle des Îles, les filets sont dépiautés et prêts à consommer.

Conservation : Se conservent un an à la température de la pièce avant ouverture.

Dégustation : Parfaits compagnons d'une bière de dégustation lors d'un 5 à 7. Émincés, ils constituent une alternative créative aux condiments dans une salade.

ÉPICES DE HARENG BOUCANÉ

Format unitaire : 55 g (pot)

Conservation : Se conservent un mois à la température de la pièce avant ouverture.

Dégustation : Parfaites pour donner une agréable saveur fumée à vos salades, nachos, pâtes et bruschettas!

PAVÉS DE SAUMON FUMÉS À CHAUD À LA LIQUEUR DE FRAMBOISE ET AU SIROP D'ÉRABLE

Format unitaire : 200 g

Ces pavés de saumon de l'Atlantique d'élevage de première qualité sont marinés dans le sirop d'érable et la liqueur de framboise avant d'être fumés à chaud, un procédé qui cuit lentement la chair. Les pavés n'étant pas émincés, ils donnent aux cuisiniers une plus grande latitude d'utilisation.

Note : Ce produit est vendu en vrac (et non emballé individuellement).



SALAWEG

Créée par l'Association de gestion halieutique autochtone Mi'gmaq et Malécite, SALAWEG (Gesgapegiag) transforme des algues de mer (laminaires sucrées) cultivées en Gaspésie.

Faciles à utiliser, ses produits ont été pensés pour réinventer la cuisine avec des ingrédients nouveaux. SALAWEG soutient les Premières Nations micmaques de Gespeg et de Gesgapegiag, ainsi que la Première Nation malécite de Viger dans la gestion durable de leurs ressources marines.

RELISH DE MER ET MÉLANGE À TARTARE

TP



Formats unitaires : 200 ml et 500 ml

Conservation : Se conserve 1 an à la température de la pièce avant ouverture. Garder réfrigéré après ouverture.

RELISH DE MER

La relish de mer s'inspire des habitudes alimentaires québécoises. L'idée est de s'appropriier les algues à la manière de chez nous avec des saveurs bien connues de notre palais. Les algues sont confites avec les oignons dans le sirop d'érable et accompagnées d'une légère touche d'acidité grâce au vinaigre de cidre de pomme.

Ingrédients : Oignons, lamineaire sucrée, vinaigre de cidre de pomme, sirop d'érable, soya biologique, alcool, koji, culture bactérienne.

Conseils d'utilisation : La relish de mer est un délice dans vos hamburgers, hot-dogs et guêdilles aux fruits de mer. C'est un produit doux qui se rapproche du confit et qui peut aussi être servi en accompagnement d'un plateau de fromages.

MÉLANGE À TARTARE

Le mélange à tartare nous plonge dans les saveurs du Japon. Avec ce produit, voyagez à l'autre bout du globe et laissez-vous envahir par le goût prononcé des graines et de l'huile de sésame grillé.

Ingrédients : Lamineaire sucrée, graines de sésame, vinaigre de cidre de pomme, riz doux, koji, huile de sésame, poivrons rouges, ail, sucre de canne, vinaigre, xanthane, piment gorria, sel.

Conseil d'utilisation : Ajoutez ce mélange sans modération à vos tartares de poisson et de pétoncles!



Formats unitaires : 70 g et 200 g

Conservation : Se conserve 1 an à la température de la pièce, à l'abri de la lumière et au sec.

ÉPICES À POISSON

Ce mélange d'épices est réalisé à partir de la laminaire sucrée blanchie et séchée. L'expression « légume de mer » prend ici tout son sens. Vous serez surpris par le côté frais du produit grâce à un judicieux équilibre entre la citronnelle et le fenouil. Les graines de sésame ajouteront un visuel gourmand à vos poissons!

Ingrédients : Laminaire sucrée séchée, graines de sésame, sel, fenouil, citronnelle.

Conseils d'utilisation : Rehaussez vos papillotes et marinades de ces épices. Enrobez vos crustacés et filets de poisson avant la cuisson.



SEABIOSIS

Valorisant des algues raffinées de première qualité qui ont été cueillies ou cultivées en Gaspésie, Seabiosis (New Richmond) propose des produits accessibles à tous, au goût de mer léger et subtil. La saveur douce des algues de Seabiosis leur permet d'être appréciées du grand public, tout en offrant un fin plaisir aux connaisseurs.

PESTOS DE KOMBU ET DE *DULSE*

TP



Conservation : Se conservent 1 an à la température de la pièce avant ouverture. Garder réfrigérés une fois ouverts et consommer dans les quelques jours suivant l'ouverture.

PESTO DE KOMBU

Formats unitaires : 180 ml et 500 ml

Ingrédients : Laminaire sucrée, épinards, huile d'olive, huile de canola, parmesan (lait), ail, acide citrique, sel de mer.

Dans ce pesto, la laminaire sucrée de Seabiosis remplace avantageusement le basilic que l'on retrouve dans le pesto classique. Vous y retrouverez le goût si apprécié du pesto, avec de l'ail frais et du parmesan savoureux, combiné à un léger goût de mer qui en fait un produit unique et exquis.

PESTO DE *DULSE*

Format unitaire : 180 ml

Ingrédients : Laminaire sucrée, huile d'olive, huile de canola, parmesan (lait), tomates séchées, concentré de tomate, épinards, ail, main de mer palmée (*dulse*), acide citrique, sel de mer.

Cette version « rouge » du pesto de Seabiosis est agrémentée de délicieuses tomates séchées et de quelques flocons de *dulse* (main de mer palmée), une algue rouge au goût délicat.

Conseils d'utilisation : Les pestos de kombu et de *dulse* sont délicieux dans les pâtes, comme le pesto classique, ainsi que sur de fines tranches de pain grillé. Ajoutez des tranches de saumon fumé et vous obtiendrez des bouchées encore plus raffinées! Pour un plat original et savoureux, étalez du pesto aux algues sur un pavé de poisson, puis faites-le cuire au four ou sur le barbecue.





Conservation : Se conservent 1 an à la température de la pièce avant ouverture. Garder réfrigérés une fois ouverts et consommer dans les quelques jours suivant l'ouverture.

CORNICHONS DE KOMBU

Format unitaire : 180 ml

Ingrédients : Stipes de laminaires sucrées, marinade (eau, vinaigre de cidre de pommes, vinaigre blanc, sucre, sel, épices).

Les cornichons de kombu permettent de valoriser le stipe (ou tige), une partie généralement inutilisée du kombu royal, une algue naturellement cultivée et cueillie en Gaspésie. Le stipe est coupé en petits morceaux et conservé dans une délicieuse marinade légèrement acidulée et sucrée, qui rappelle le goût traditionnel des cornichons.

Conseils d'utilisation : Dégustez-les tels quels à l'apéritif pour accompagner fromages, olives marinées et charcuteries, ou utilisez-les comme des câpres dans une sauce tartare ou sur des canapés au saumon fumé.

UN OCÉAN DE SAVEURS

En raison de leurs nombreux bienfaits pour la santé, les algues sont de plus en plus tendance. Antoine Nicolas plonge toute l'année, en fonction des conditions climatiques et de la disponibilité de la ressource, et il les récolte fraîches, en Gaspésie, puis les commercialise.

ALGUES SÉCHÉES

TP



Conseils d'utilisation : Elles rehaussent les plats et s'utilisent dans les *poke bowls*, avec les poissons et fruits de mer, dans les *smoothies*, avec les potages et soupes, dans les entrées et salades, etc.

Certification Fourchette bleue : Ce programme vise la saine gestion des ressources marines du Saint-Laurent. Il encourage à intégrer ses nombreuses espèces comestibles, mais méconnues, dans une perspective de développement durable et de protection de la biodiversité.

KOMBU ROYAL (LASAGNE DE MER) ALGUES EN FLOCONS OU ENTIÈRES

Certifications : Fourchette bleue et biologique (Ecocert Canada)

Formats unitaires : 35 g ou 250 g (en flocons) et 30 g ou 250 g (entières)

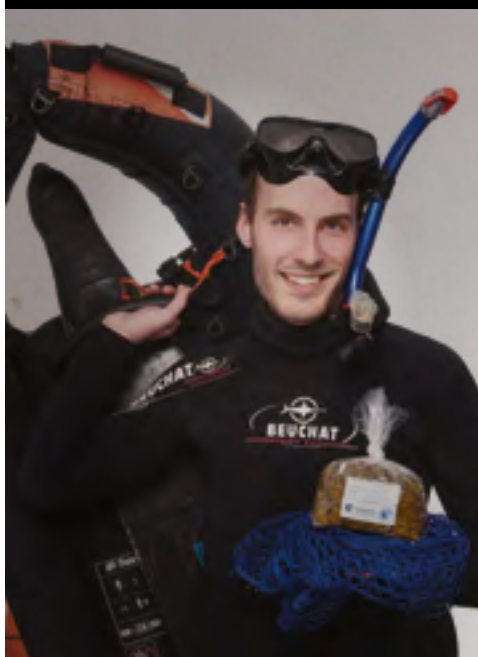
Ces algues ont une saveur végétale, raffinée, légèrement sucrée et au goût léger de fleur de sel.

WAKAME (FOUGÈRE DE MER) ALGUES EN FLOCONS OU ENTIÈRES

Certifications : Fourchette bleue et biologique (Ecocert Canada)

Formats unitaires : 35 g (en flocons) et 30 g ou 250 g (entières)

Ces algues ont une saveur végétale délicate et un goût de noisette.



**DULSE (BACON DE MER)
ALGUES EN FLOCONS OU ENTIÈRES**

Certifications : Fourchette bleue et biologique (Ecocert Canada)

Formats unitaires : 35 g et 250 g

Ces algues ont une saveur de fruits de mer et de fleur de sel, à la fois douce et corsée, aux légères notes de noisette.

**LE MÉLANGE DU PÊCHEUR
ALGUES EN FLOCONS**

Certifications : Fourchette bleue et biologique (Ecocert Canada)

Formats unitaires : 30 g et 250 g

Ces algues ont une saveur raffinée, iodée, et des notes de fruits de mer et végétales.

**KOMBU (LAMINAIRE DIGITÉE)
ALGUES EN FLOCONS OU ENTIÈRES**

Certifications : Fourchette bleue et biologique (Ecocert Canada)

Format unitaire : 35 g (en flocons) ou 30 g (entières)

Ces algues ont une saveur végétale, champêtre, de foin séché, avec flaveur de caramel et fleur de sel.

**LAITUE DE MER (ULVA LACTUCA)
ALGUES ENTIÈRES**

Certifications : Fourchette bleue et biologique (Ecocert Canada)

Format unitaire : 20 g

Ces algues ont une saveur végétale rappelant l'oseille et les épinards avec de légères notes aromatiques marines iodées.

**NORI D'ATLANTIQUE
ALGUES ENTIÈRES**

Certifications : Fourchette bleue et biologique (Ecocert Canada)

Format unitaire : 20 g

Ces algues ont une saveur végétale, délicate, parfumée, boisée, légèrement fumée (lorsque grillée), de thé ou de champignons séchés avec des notes aromatiques de fruits de mer.



UN OCÉAN DE SAVEURS

PRODUITS SURGELÉS

C

GROSSES CREVETTES NORDIQUES EN CARAPACE 90-120*

Crevettes pêchées à l'état sauvage dans les eaux pures et froides du Saint-Laurent, puis préparées et congelées en mer pour un maximum de fraîcheur.

Format unitaire : 11 lb

Choix de crevettes cuites ou crues



UN OCÉAN DE SAVEURS

ÉPICES

TP

SEL DU PÊCHEUR

Certifications : Fourchette bleue et biologique (Ecocert Canada)

Formats unitaires : 50 g (en pot) et 250 g (en sachet)

Excellente source d'iode, de fer, de calcium, de magnésium, de vitamine B12 et de fibres, le sel du pêcheur possède un goût raffiné végétal avec des notes aromatiques de fruits de mer.

Conseils d'utilisation : Il rehausse les plats et s'utilise dans les *poke bowls*, avec les poissons et fruits de mer, dans les *smoothies*, avec les potages et soupes, dans les entrées et salades, etc.



LA FABRIQUE PASTA LOCA

Spécialisée dans la création et la production de raviolis de tradition italienne, La Fabrique Pasta Loca (Newport, Gaspésie) les farcit d'une garniture d'inspiration gaspésienne. Elle utilise notamment du homard gaspésien et du saumon fumé en Gaspésie (Fumoir Monsieur Émile) pour la confection de ses pâtes farcies, auxquelles elle n'ajoute aucun arôme artificiel ni agent de conservation.



RAVIOLIS AUX POISSONS ET FRUITS DE MER

C



Formats unitaires : 200 g et 4 lb

Conservation : Garder congelé **Note :** Faire cuire à partir de l'état congelé.

RAVIOLIS AU HOMARD GASPÉSIE ET AU COGNAC

Ingrédients (pâte) : Semoule de blé dur, eau.

Ingrédients (garniture) : Chair de homard, fromage ricotta, caviar de homard, beurre, cognac, sel, poivre.

Conseil d'utilisation : Servir avec une sauce au beurre citronné ou une bisque de homard.

RAVIOLIS AU SAUMON ATLANTIQUE ET AU CITRON VERT

Ingrédients (pâte) : Semoule de blé dur, eau.

Ingrédients (garniture) : Saumon, fromage ricotta, jus de lime, sauce Red Hot, sel, zeste de lime.

Conseil d'utilisation : Servir nappés d'une sauce à base de crème à cuisson 15 %, d'oignons verts et de poivre noir.

RAVIOLIS AUX CREVETTES NORDIQUES DU QUÉBEC

Ingrédients (pâte) : Semoule de blé dur, eau.

Ingrédients (garniture) : Crevettes nordiques, fromage ricotta, beurre, sel, piment de Cayenne.

Conseil d'utilisation : Servir avec une sauce à la crème et une touche de pesto au basilic.

RAVIOLIS AU SAUMON FUMÉ MONSIEUR ÉMILE

Ingrédients (pâte) : Semoule de blé dur, eau.

Ingrédients (garniture) : Fromage ricotta, saumon fumé, saumon, poivre de citron, jus de citron, sel, poivre noir.

Conseil d'utilisation : Faire revenir une échalote française dans l'huile d'olive. Y ajouter des câpres, du poivre noir et un filet de jus de citron, puis mélanger aux pâtes.

L'ANSE AUX HERBES

Herboristerie artisanale située à Fatima, où s'entremêlent parfums et saveurs des Îles-de-la-Madeleine dans une gamme de produits incluant de savoureux assaisonnements et des huiles aromatisées.

HUILES

TP



Format unitaire : 250 ml

Astuce : Lorsqu'il reste des herbes ou autres ingrédients au fond de la bouteille, elle peut être remplie à nouveau avec de l'huile d'olive pour une 2^e et une 3^e macération.

HUILE AROMATISÉE DE HOMARD

Ingrédients : Huile de canola, saveur naturelle de homard des Îles-de-la-Madeleine.

Conseils d'utilisation : Elle est délicieuse avec des brochettes de fruits de mer, dans une sauce béchamel ou sur une croûte de pizza.

HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE AROMATISÉE AU PERSIL DE MER

Ingrédients : Huile d'olive première pression, persil de mer sauvage déshydraté.

Conseils d'utilisation : Elle est savoureuse dans une vinaigrette; dans un ceviche de pétoncles; ou sur le saumon, les poissons blancs et les fruits de mer, pendant ou après la cuisson.

HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE AROMATISÉE AUX ÉCHALOTES ET FINES HERBES

Ingrédients : Huile d'olive première pression, herbes et légumes déshydratés (sauge, oignon, romarin, thym).

Conseils d'utilisation : Cette huile est savoureuse avec la pizza, le pain, le blanc de poulet, les brochettes, la salade ou une papillote de légumes.

HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE AROMATISÉE TOMATO

Ingrédients : Huile d'olive première pression, légumes et herbes déshydratés (tomates, oignons, ail, persil, basilic, origan, cayenne).

Conseils d'utilisation : Cette huile peut être dégustée sur des pâtes, dans une salade ou sur une croûte de pizza.



FERME LE CAPRIVORE

Située à Bonaventure (Gaspésie), la Ferme Le Caprivore élève des chèvres de boucherie et transforme leur viande en saucisses et en terrines. Elle fait aussi la culture d'aronia et de thé du Labrador, des plantes indigènes de la péninsule qui ont en commun des propriétés médicinales incroyables. Elles supportent des températures extrêmes et poussent dans un sol pauvre et acide, ce qui leur confère des qualités exceptionnelles. L'entreprise les utilise dans l'élaboration de ses confits, vinaigres, sauces et autres produits, qu'elle commercialise sous la marque Naturellement Antioxydant.



TERRINES

TP



Dégustation des terrines : Savoureuses à l'apéritif, accompagnées de pain baguette, de fromage et de confit d'oignons.

TERRINE DE CHÈVRE NATURE

Format unitaire : 80 g

Ingrédients : Chèvre, porc, eau, œufs, fécule de maïs, oignons, sel, gélatine, sucre, poivre, bouillon de poulet, épices.

Conservation : Se conserve 2 ans avant ouverture. Garder réfrigéré une fois ouvert.

TERRINE DE CHÈVRE CARVI ET POIVRE VERT

Format unitaire : 80 g

Ingrédients : Chèvre, porc, eau, œufs, fécule de maïs, oignons, sel, gélatine, sucre, poivre vert, carvi, poivre, bouillon de poulet, épices.

Conservation : Se conserve 2 ans avant ouverture. Garder réfrigéré une fois ouvert.

TERRINE DE CHÈVRE AU VIN DE FRAISES

Format unitaire : 80 g

Ingrédients : Chèvre, porc, œufs, eau, vin de fraises, fécule de maïs, oignons, sel, gélatine, sucre, poivre, bouillon de poulet, épices.

Conservation : Se conserve 2 ans avant ouverture. Garder réfrigéré une fois ouvert.

CONFIT D'OIGNONS AUX BAIES D'ARONIA

Format unitaire : 212 ml

Conçu de manière artisanale, ce confit vous surprendra par son explosion de goût. C'est une excellente source d'antioxydants, de fibres, de vitamine C et de tanins.

Ingrédients : Oignons, aronia, vinaigre de vin, sucre de canne, sel de mer, poivre, huile d'olive.

Dégustation : Chaud ou froid, ce confit accompagne à merveille les charcuteries, les pâtés, le foie gras, le canard et les viandes rouges.

Conservation : Garder réfrigéré après ouverture.

CONFIT D'OIGNONS, THÉ DU LABRADOR ET ÉRABLE

Format unitaire : 212 ml

Bonne source d'antioxydants, ce confit mettra la forêt boréale dans vos assiettes!

Ingrédients : Oignons, thé du Labrador, sirop d'érable, vinaigre de vin, sucre de canne, sel de mer, poivre, huile d'olive.

Dégustation : Ce confit s'accorde bien avec les poissons, les volailles, les viandes blanches et les fromages doux.

Conservation : Garder réfrigéré après ouverture.

VINAIGRE FIN AUX BAIES D'ARONIA ET ÉRABLE BIO

Formats unitaires : 265 ml et 1 l

Ce vinaigre fin est d'un rouge profond. Son goût est incomparable : doux, fruité et puissant. Il possède une teneur élevée en antioxydants et tanins. Légèrement sucré à l'érable, il vous charmera par sa polyvalence.

Ingrédients : Jus d'aronia, vinaigre de vin rouge, sirop d'érable, sucre de canne.

Conseils d'utilisation : Ce vinaigre convient aussi bien en salade qu'en réduction sur une viande rouge ou blanche. On peut aussi en ajouter une goutte sur la crème glacée à la vanille.

SAUCE BARBECUE À LA BIÈRE DU NAUFRAGEUR

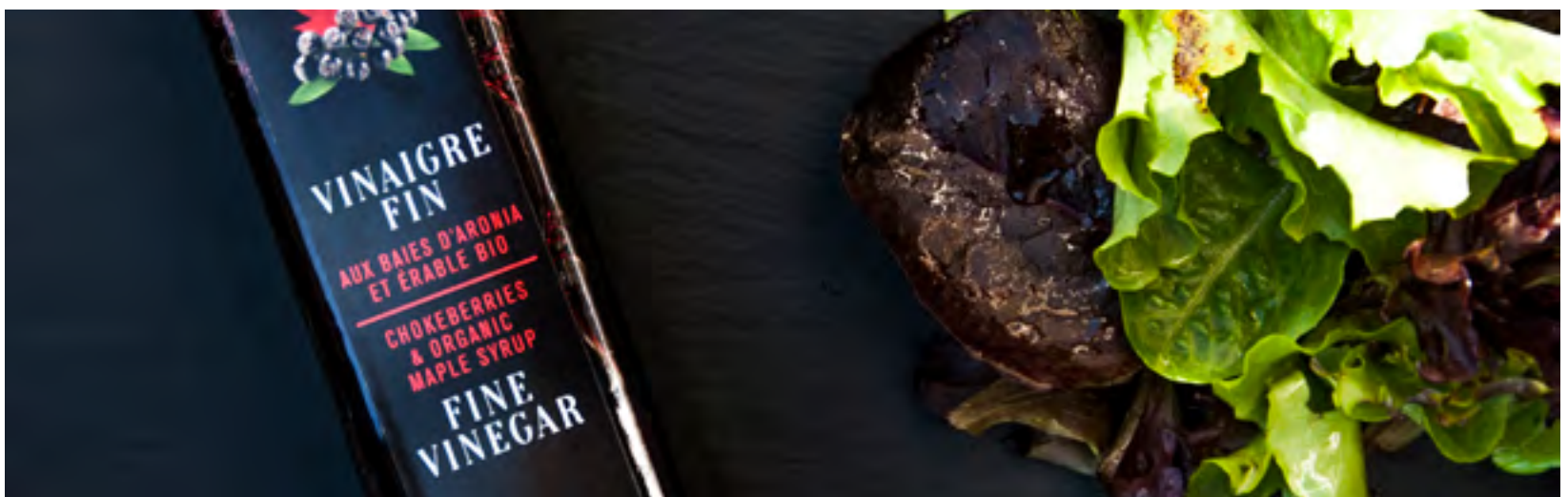
Format unitaire : 260 ml

Cette sauce barbecue est conçue avec la bière rousse Colborne du Naufrageur.

Ingrédients : Bière Colborne de la Microbrasserie Le Naufrageur, jus d'aronia, pâte de tomate, sucre de canne, moutarde de Dijon, mélasse, poudre d'oignon, poudre d'ail, sel, poivre, poudre de chili, Cayenne, paprika.

Dégustation : Cette sauce s'utilise pour badigeonner les viandes rouges ou blanches avant la cuisson au four ou sur le barbecue. C'est un délice une fois caramélisé!

Conservation : Garder réfrigéré après ouverture.



LA BELLE OCCASION

Amoureux des bons produits et en constante recherche de saveurs authentiques, les propriétaires de La Belle Occasion, située à Havre-aux-Maisons (Îles-de-la-Madeleine), ont créé de délicieux produits aux saveurs des Îles. Chaque saison, depuis 2010, ils proposent de nouvelles découvertes en pots.

Leurs vinaigrettes sont fabriquées de façon artisanale avec des ingrédients simples de première qualité et ne contiennent aucun agent de conservation.

VINAIGRETTES



Format unitaire : 250 ml

VINAIGRETTE AUX CANNEBERGES ET AU MIEL TP

Ingrédients : Huile de canola, vinaigre, canneberges, sucre, miel, fines herbes, épices, ail, moutarde, sel, poivre.

Cette vinaigrette est faite à base de canneberges sauvages des îles, aussi appelées « pommes de pré », que l'on retrouve notamment dans les dunes et aux abords des routes aux Îles-de-la-Madeleine. Elles sont cueillies à la main la plupart du temps, ce qui en préserve la qualité.

Conservation : Réfrigérer après ouverture.

Conseils d'utilisation : Elle rehausse le goût des salades vertes, de légumineuses, de pâtes, de quinoa, de couscous, etc.

VINAIGRETTE À L'OIGNON DOUX, AU MIEL ET AU CARI TP

Ingrédients : Huile de canola, vinaigre, oignons doux, sucre, miel, fines herbes, épices, ail, moutarde, sel, poivre.

Conservation : Réfrigérer après ouverture.

Conseils d'utilisation : Elle se marie très bien aux salades en accompagnement du poisson. Elle est aussi délicieuse comme trempette pour la fondue chinoise ou les moules et frites, mélangée à de la mayonnaise ou du yogourt.

VINAIGRETTE CÉSAR, PIED DE VENT ET MIEL R

Ingrédients : Huile de canola, vinaigre, fromage Pied-de-Vent, œufs, miel, sucre, ail, moutarde de Dijon, fines herbes, anchois, sel, poivre, culture bactérienne.

Conservation : Garder réfrigérée.



LA MINOTERIE DES ANCIENS

La Minoterie des Anciens inc. offre une variété de produits biologiques et sans gluten à base de graines de chanvre, de sarrasin, d'avoine nue et de légumineuses. Ces éléments sont notamment transformés et commercialisés en farines et en graines décortiquées. La majorité des grains utilisés proviennent du Québec, mais certains sont d'origine extérieure dans le but de diversifier la gamme de produits sans gluten de l'entreprise.



AVOINE NUE ET GRAINES DE CHANVRE

TP



GRAINES DE CHANVRE DÉCORTIQUÉES BIOLOGIQUES (100 % QUÉBÉCOISES)

Certifications : Biologique (Ecocert Canada), cachère (International Kosher Council), sans gluten (Programme de certification sans gluten) et salubrité alimentaire (Programme Safe Quality Food niveau 2)

Formats unitaires : 150 g et 500 g

Ces graines apportent des fibres alimentaires, des vitamines et des minéraux, de même qu'une texture et un goût intéressants. Elles sont d'ailleurs une excellente source d'acides gras polyinsaturés oméga-3 et oméga-6.

Conseils d'utilisation : Elles ajoutent une saveur de noix dans les plats crus comme les salades, les céréales, les yogourts, les sauces ou les pestos.

Conservation : Afin de garder ses propriétés nutritives, ce produit doit être conservé au frais et à l'abri de la lumière.

AVOINE NUE BIOLOGIQUE (100 % QUÉBÉCOISE)

Certifications : Biologique (Ecocert Canada), cachère (International Kosher Council), sans gluten (Programme de certification sans gluten) et salubrité alimentaire (Programme Safe Quality Food niveau 2)

Formats unitaires : 750 g et 20 kg

Céréale au contenu énergétique et protéique élevé.

GRUAU D'AVOINE NUE BIOLOGIQUE (100 % QUÉBÉCOIS)

Certifications : Biologique (Ecocert Canada), cachère (International Kosher Council), sans gluten (Programme de certification sans gluten) et salubrité alimentaire (Programme Safe Quality Food niveau 2)

Formats unitaires : 500 g et 15 kg

Gruau exceptionnel fait à partir d'avoine nue, au goût délicieux et à la texture crémeuse.

Conseils d'utilisation : Parfait pour enrichir un petit-déjeuner, il s'emploie également comme ingrédient dans les pâtisseries ou en cuisine.

FARINE DE RIZ BRUN BIOLOGIQUE

Certifications : Biologique (Ecocert Canada), cachère (International Kosher Council), sans gluten (Programme de certification sans gluten) et salubrité alimentaire (Programme Safe Quality Food niveau 2)

Format unitaire : 1 kg

Riches en minéraux et en glucides, cette farine offre donc une bonne dose d'énergie au consommateur en plus d'être très digeste.

Conseil d'utilisation : Elle est souvent utilisée dans les préparations de sauces.

FARINE DE SARRASIN BIOLOGIQUE (100 % QUÉBÉCOISE)

Certifications : Biologique (Ecocert Canada), cachère (International Kosher Council), sans gluten (Programme de certification sans gluten) et salubrité alimentaire (Programme Safe Quality Food niveau 2)

Formats unitaires : 1 kg et 20 kg

Cette farine possède des acides aminés essentiels pour l'organisme.

Conseil d'utilisation : La mélanger à d'autres farines en raison de sa texture et de son goût relevé.

FARINE DE CHANVRE BIOLOGIQUE (100 % QUÉBÉCOISE)

Certifications : Biologique (Ecocert Canada), cachère (International Kosher Council), sans gluten (Programme de certification sans gluten) et salubrité alimentaire (Programme Safe Quality Food niveau 2)

Format unitaire : 1 kg

Avec son goût de noisette et sa couleur verdâtre, cette farine ajoute de l'originalité à vos recettes. C'est aussi une excellente source d'oméga-3 et d'oméga-6.

Conseil d'utilisation : L'incorporer dans un ratio de 20 % à 30 % en complément d'une autre farine.

FARINE DE SORGHO BIOLOGIQUE

Certifications : Biologique (Ecocert Canada), cachère (International Kosher Council), sans gluten (Programme de certification sans gluten) et salubrité alimentaire (Programme Safe Quality Food niveau 2)

Format unitaire : 750 g

Le sorgho possède une haute teneur en fer, en phosphore et en calcium.

Conseil d'utilisation : Transformé en farine, le sorgho enrichira la texture de vos recettes de biscuits ou de gâteaux tout en ajoutant un goût neutre et sucré.

FARINE DE MILLET BIOLOGIQUE

Certifications : Biologique (Ecocert Canada), cachère (International Kosher Council), sans gluten (Programme de certification sans gluten) et salubrité alimentaire (Programme Safe Quality Food niveau 2)

Format unitaire : 1 kg

Surtout appréciée pour sa teneur en fibres ainsi que sa facilité à être digérée, cette farine donne un goût prononcé aux plats. De plus, elle entraîne une augmentation du taux de bon cholestérol dans le sang.

Conseils d'utilisation : Elle s'intègre généralement dans les mueslis et dans les pâtes à tartiner.

FARINE TOUT USAGE (MÉLANGÉE) BIOLOGIQUE

Certifications : Biologique (Ecocert Canada), cachère (International Kosher Council), sans gluten (Programme de certification sans gluten) et salubrité alimentaire (Programme Safe Quality Food niveau 2)

Format unitaire : 1 kg

Ingrédients : Fécule de tapioca, farine de riz brun, farine d'avoine, farine de millet, farine de lentilles vertes, fécule de pommes de terre, farine d'amarante, poudre à pâte et gomme de xanthane.



FARINE D'AMARANTE BIOLOGIQUE

Certifications : Biologique (Ecocert Canada), cachère (International Kosher Council), sans gluten (Programme de certification sans gluten) et salubrité alimentaire (Programme Safe Quality Food niveau 2)

Format unitaire : 750 g

Source importante de protéines, cette farine donne une saveur de noix grillées et une texture moelleuse aux pâtisseries.

Conseils d'utilisation : Elle s'intègre bien dans les préparations de crêpes, de galettes ou de biscuits, mélangée à une autre farine (avoine, riz, etc.).

FARINE DE LENTILLES VERTES BIOLOGIQUE

Certifications : Biologique (Ecocert Canada), cachère (International Kosher Council), sans gluten (Programme de certification sans gluten) et salubrité alimentaire (Programme Safe Quality Food niveau 2)

Format unitaire : 1 kg

Reconnue pour sa haute teneur en fer et en protéines, c'est aussi la plus digeste des farines de légumineuses. Elle apporte de la couleur et un goût léger aux recettes.

Conseils d'utilisation : Elle est principalement utilisée dans les préparations de crêpes et de pâtisseries, mélangée à d'autres farines. Elle est également intégrée aux potages et sauces afin de les épaissir.

FARINE DE MAÏS BIOLOGIQUE (100 % QUÉBÉCOISE)

Certifications : Biologique (Ecocert Canada), cachère (International Kosher Council), sans gluten (Programme de certification sans gluten) et salubrité alimentaire (Programme Safe Quality Food niveau 2)

Format unitaire : 1 kg

Cette farine est riche en fibres et est une bonne source de fer. Contrairement aux autres farines sans gluten, celle-ci peut être utilisée dans les préparations sans être mélangée et offre une texture intéressante.

Conseils d'utilisation : Avec sa saveur délicatement sucrée, elle convient parfaitement aux pâtisseries, aux biscuits, aux crêpes ainsi qu'aux pains. Elle peut également être intégrée dans les crèmes, les soupes et les sauces afin de les épaissir.

FARINE DE POIS CHICHES BIOLOGIQUE

Certifications : Biologique (Ecocert Canada), cachère (International Kosher Council), sans gluten (Programme de certification sans gluten) et salubrité alimentaire (Programme Safe Quality Food niveau 2)

Format unitaire : 750 g

Comme toutes les farines de légumineuses, la farine de pois chiches est reconnue essentiellement pour ses excellentes propriétés nutritives, étant riche en protéines et en fibres.

Conseils d'utilisation : Offrant un goût torréfié, cette farine peut être utilisée dans les préparations de crêpes, de galettes, de pains et de gâteaux. Cependant, il sera nécessaire de l'associer avec des farines ou féculs plus légères.

FARINE DE QUINOA BLANC BIOLOGIQUE

Certifications : Biologique (Ecocert Canada), cachère (International Kosher Council), sans gluten (Programme de certification sans gluten) et salubrité alimentaire (Programme Safe Quality Food niveau 2)

Format unitaire : 1 kg

Exempte de gluten, cette farine ajoute des propriétés nutritionnelles intéressantes grâce aux fibres et protéines qu'elle contient.

Conseil d'utilisation : Elle est intéressante pour faire des pâtes ou des pâtisseries.

FARINE DE RIZ BLANC BIOLOGIQUE

Certifications : Biologique (Ecocert Canada), cachère (International Kosher Council), sans gluten (Programme de certification sans gluten) et salubrité alimentaire (Programme Safe Quality Food niveau 2)

Format unitaire : 1 kg

Cette farine se digère facilement. C'est d'ailleurs la farine de base utilisée dans les plats sans gluten.

Conseil d'utilisation : Grâce à son goût neutre et délicat, elle peut remplacer la farine de blé dans plusieurs recettes, en plus de leur procurer de la texture.

CHALEUR B CHOCOLAT

Dans son atelier, situé à Carleton-sur-Mer (Gaspésie), Chaleur B Chocolat fabrique du chocolat artisanal à partir de la fève de cacao jusqu'à la tablette. L'entreprise importe et sélectionne les fèves de cacao brutes qu'elle torréfie pour suivre toutes les étapes menant à la fabrication de tablette de chocolat «bean-to-bar». Travaillant le chocolat sans compromis, elle propose des produits de grande qualité.

TABLETTES DE CHOCOLAT

TP



Format unitaire : 40 g

Conservation : Se conservent 24 mois à une température n'excédant pas 30 °C.

Ingrédients : Masse de cacao (fabriqué en atelier à partir de la fève), sucre, beurre de cacao.



TABLETTE DE CHOCOLAT PÉROU UCAYALI 72 % CACAO

Arômes de fruits confits, de cacao, de rose, de jasmin, de litchis et de cèdre.

Chocolat très parfumé fait avec des fèves originaires de la région avoisinant la Rivière Ucayali, au Pérou. Ce terroir a été primé à plusieurs reprises aux International Chocolate Awards.

TABLETTE DE CHOCOLAT TANZANIE KOKOA KAMILI 79 % CACAO

Arômes de cerise, café, citron, banane, miel, cacao.

Le cacao ayant servi à fabriquer ce chocolat provient du village de Mbingu en Tanzanie. L'organisation sociale Kokoa Kamili achète à juste prix les fèves des producteurs environnants qui permet l'exportation de ce cacao d'exception.

TABLETTE DE CHOCOLAT PÉROU MARAÑÓN CANYON 87 % CACAO

Profil complexe, caramel, fruits confits, fleur de jasmin et noix de macadam.

Les fèves en provenance de Marañón Chocolate sont très prisées par les chocolatiers professionnels du monde entier. Cette tablette de dégustation a gagné une médaille d'argent Special Award – High % aux Americas International Chocolate Awards 2019.

Les trois tablettes ont gagné une médaille de bronze catégorie Plain/origin dark chocolate bars aux International Chocolate Awards America 2019.

Format unitaire : 1 kg

Conservation : Se conservent 24 mois à une température n'excédant pas 30 °C.

CHOCOLAT TÉNÉBRIS 70 % CACAO EN PASTILLES

Composition actuelle : Brésil Cacao Bahia (Forestaro) et Ouganda (Forestaro)

Ingrédients : Fèves de cacao, sucre de canne, beurre de cacao.

Le Tenebris 70 %, c'est un arôme classique de chocolat, une belle rondeur et un arrière-goût persistant. Le goût de ce chocolat « très cacao » est ponctué de notes de fruits rouges et de mûres très agréables, qui ne laisseront personne indifférent.

CHOCOLAT LUMINA 70 % CACAO EN PASTILLES

Composition actuelle : République Dominicaine Oko Caribe

Ingrédients : Fèves de cacao, sucre de canne, beurre de cacao.

Le Lumina 70 % est un chocolat d'exception 100 % biologique fait à partir de fèves Trinitario hybrides. Il possède des arômes de fruits tropicaux et d'arachides grillées qui donnent un goût « lumineux » et légèrement acidulé à vos préparations.

CHOCOLAT NICARUJA 62 % CACAO EN PASTILLES

Composition actuelle : Nicaragua Chuno Classico, Chuno Profundo, Rugoso et Nicalizo.

Ingrédients : Fèves de cacao, sucre de canne, beurre de cacao.

Le Nicaruja est un chocolat doux et sucré aux arômes de miel, de fruits secs, de fruits de la passion et de grenadille. Un magnifique assemblage pour vos créations chocolatées!

CHOCOLAT VITIS 55 % CACAO EN PASTILLES

Composition actuelle : Brésil Cacao Bahia (Trinitario)

Ingrédients : Fèves de cacao, sucre de canne, beurre de cacao.

Le chocolat Vitis est riche d'un arôme agréable de raisins secs, avec une touche de vin rouge corsé rappelant le porto et une finale cacao très douce.



Format unitaire : 250 g

Conservation : Se conservent 8 mois à une température n'excédant pas 30 °C.

TARTINADE NOISETTE-CHOCOLAT – CHOCOLAT NOIR

Ingédients : Noisette, chocolat noir (liqueur de cacao, sucre, beurre de cacao), sucre, poudre de cacao naturel, huile de canola, sel.

Une tartinaade extra chocolat, tout simplement. Notre interprétation du classique en version chocolat noir.

TARTINADE NOISETTE-CHOCOLAT – TERROIR GASPÉSIE

Ingédients : Noisette, chocolat noir (liqueur de cacao, sucre, beurre de cacao), sucre, huile de canola, fleurs de mélilot, algues wakamé séchées.

Tartinaade classique à laquelle sont ajoutées de la fleur de mélilot, à l'agréable parfum de vanille, de même qu'une touche d'algue sauvage wakamé qui procure un surprenant côté salé umami.



Conseils d'utilisation : La formation d'un peu d'huile à la surface de la tartinaade est tout à fait normale; c'est dû à l'absence de lécithine. Vous pouvez simplement mélanger le tout manuellement. Il est aussi normal que le produit durcisse avec le temps puisqu'il contient beaucoup de chocolat. Vous pouvez le mettre au micro-ondes 10 secondes et vous retrouverez une superbe texture.

LES DÉLICES DE JÉRÉMY

Situé à Bonaventure (Gaspésie), l'organisme sans but lucratif Les Délices de Jérémie se spécialise dans l'alimentation vivante, végétalienne et sans gluten. Il utilise des ingrédients simples, transformés au minimum, pour créer des produits sains qui donnent le goût de bien manger. Né en 2013 de l'initiative citoyenne d'une mère rêvant d'un avenir meilleur pour son fils Jérémie, l'organisme œuvre à l'insertion de personnes atteintes d'un handicap sur le marché du travail.



DESSERTS ET COLLATIONS



TARTE OU CARRÉS AVOCAT-CITRON

Formats unitaires : Tarte de 8 po (450 g) ou carrés de 3 po (90 g)

Ingrédients : Graines de tournesol, huile de coco, avocats, sirop d'érable, dattes, jus de citron, amandes, extrait de vanille.

Conservation : Emballés sous vide. Conserver et déballer congelés. Laisser reposer 10 minutes à température ambiante avant de servir.

Cette tarte et ces carrés crus, sans sucre raffiné, sont crémeux, acidulés et frais en bouche.

BARRE ÉNERGIE

Format unitaire : 45 g
(emballages individuels)

Ingrédients : Dattes, noix d'acajou, amandes, graines de tournesol, miel, canneberges, graines de lin brun, graines de sésame, pépites de chocolat 90 %, noix de coco, huile de coco, chanvre, graines de chia, sirop d'érable, poudre de maca, extrait de vanille.

Conservation : Garder congelée pour une longue conservation, mais peut être réfrigérée pour la vente.

Cette barre a une texture agréable en bouche.



CHOCOCRU

Format unitaire : 45 g (emballages individuels)

Ingrédients : Raisins secs réhydratés, dattes, noix d'acajou, cacao cru, graines de tournesol, noix de coco, huile de coco, extrait de vanille.

Conservation : Garder congelée pour une longue conservation, mais peut être réfrigérée pour la vente.

Une explosion de chocolat!

TARTE CRUE AUX FRAMBOISES

Format unitaire : Tarte de 8 po (450 g)

Ingrédients (croûte) : Graines de tournesol biologiques, dattes, amandes, vanille, sel.

Ingrédients (garniture) : Framboises, sirop d'érable, psyllium, citron.

Conservation : Garder congelée.

Ce dessert sain contient un minimum d'ingrédients, ce qui fait ressortir le bon goût acidulé et enivrant de la framboise.

BIO CULTURE LEPAGE

La ferme familiale Bio Culture Lepage, située à Sainte-Anne-des-Monts (Gaspésie), se spécialise dans la culture de petits fruits biologiques depuis 35 ans. L'entreprise commercialise également des produits transformés.

TARTINADES AUX PETITS FRUITS



Conservation : Réfrigérer après ouverture. Format 2 l : Garder réfrigéré.

Conseil d'utilisation : Les tartinades sont exquises sur du pain frais ou des croissants nature!

CONFITURE FRAMBOISES ET BLEUETS BIOLOGIQUE

Formats unitaires : 314 ml et 2 l

Certification : Biologique (Ecocert Canada)

Ingrédients : Framboises et bleuets biologiques, eau, sucre de canne biologique, pectine de fruits, jus de citron biologique.

CONFITURE FRAMBOISES ET CASSIS BIOLOGIQUE

Formats unitaires : 314 ml et 2 l

Certification : Biologique (Ecocert Canada)

Cette confiture propose un délicieux alliage du côté sucré de la framboise et du côté amer du cassis.

Ingrédients : Framboises et cassis biologiques, sucre de canne biologique, eau, pectine de fruits, jus de citron biologique.

CONFITURE DE FRAMBOISES BIOLOGIQUE

Formats unitaires : 125 ml, 314 ml et 2 l

Certification : Biologique (Ecocert Canada)

Ingrédients : Framboises biologiques, sucre de canne biologique, eau, pectine de fruits, jus de citron biologique.

CONFITURE DE BLEUETS BIOLOGIQUE

Formats unitaires : 125 ml, 314 ml et 2 l

Certification : Biologique (Ecocert Canada)

Ingrédients : Bleuets biologiques, sucre de canne biologique, eau, pectine de fruits, jus de citron biologique.



Conservation : Réfrigérer après ouverture. Format 2 l : Garder réfrigéré.

Conseil d'utilisation : Les tartinades sont exquises sur du pain frais ou des croissants nature!

CONFITURE FRAMBOISES ET RHUBARBE

Formats unitaires : 314 ml et 2 l

Ingrédients : Framboises, rhubarbe, sucre, eau, pectine de fruits.

BEURRE DE POMME AUX FRAMBOISES

Formats unitaires : 125 ml, 314 ml et 2 l

Ingrédients : Pommes, beurre, gelée de framboises (jus de framboises, sucre).

RELISH MAISON AUX LÉGUMES DU JARDIN

Formats unitaires : 125 ml, 314 ml et 2 l

Ingrédients : Zucchini, oignons, sucre, vinaigre, poivrons, épices, fécule de maïs, moutarde sèche, sel, poivre.

Conseil d'utilisation : Cette relish est délicieuse avec toutes vos grillades!



**BIO CULTURE
LEPAGE**

BLEUETS

C

Format unitaire : 5 kg

BLEUETS CONGELÉS EN VRAC BIOLOGIQUES

Certification : Biologique (Ecocert Canada)



FERME BOURDAGES TRADITION

Spécialisée dans la culture et la transformation de la fraise, la Ferme Bourdages Tradition est une entreprise agrotouristique familiale fondée à Saint-Siméon (Gaspésie) en 1821. Elle propose une grande variété de produits, dont des vins, apéritifs et digestifs à base de fraises et de rhubarbe, des confitures, ainsi que des tartinades sans sucre.

VINS, APÉRITIFS ET DIGESTIFS DE FRAISE ET DE RHUBARBE

TP



LÉA

Formats unitaires : 375 ml et 750 ml

11,7 % alc./vol.

Le Léa est issu d'une longue fermentation à basse température de jus de rhubarbe. Cette vinification en blanc procure à ce vin un équilibre au nez et en bouche. Il est vieilli un an en cuve avant d'être embouteillé. De couleur dorée, il rappelle certains vins blancs du nord-est de la France.

Dégustation : Le Léa se déguste très frais, entre 4 °C et 6 °C. D'abord vif et fruité, il offre un goût délicat de rhubarbe et de fruits exotiques. Au vieillissement, il vous charmera par sa finesse et sa rondeur.

Accords : Il accompagne parfaitement les fruits de mer, les fromages forts et le foie gras, dont il met en valeur les arômes. Par son délicat moelleux, il est en parfaite harmonie avec les desserts.

Ingrédients : Rhubarbe, sucre, eau, levures, sulfites.

Conservation : Prêt à boire. Se conserve 10 jours au frais une fois ouvert.

LAURA

Format unitaire : 750 ml

11,7 % alc./vol.

Le Laura est un assemblage résultant de deux procédés distincts. À l'automne, du jus de rhubarbe issu d'une longue fermentation à basse température est assemblé à une fermentation de fraises cultivées sur les terres ancestrales de la famille Bourdages. Le Laura est vieilli un an en cuve avant d'être embouteillé.

Dégustation : Le Laura est un vin demi-sec délicatement rosé au goût délicat de fraises et de rhubarbe. Il se boit jeune, très frais (entre 4 °C et 6 °C), en toute occasion. Fruité et légèrement acidulé, il vous charmera par sa finesse et sa rondeur.

Ingrédients : Rhubarbe, fraises, sucre, eau, levures, sulfites.

Conservation : Prêt à boire. Se conserve 10 jours au frais une fois ouvert.

JULIA

Formats unitaires : 375 ml et 750 ml

11 % alc./vol.

Le Julia est un vin de fraises issu d'une fermentation de fraises récoltées sur les terres ancestrales de la famille Bourdages. Elles sont équeutées à la main, puis macérées tout au long de l'été. Le Julia atteint sa limpidité naturellement, sans collage, au cours de l'automne.

Dégustation : Le Julia est un vin demi-sec d'une couleur rosée, au bouquet délicat du petit fruit rouge. Il se boit jeune et frais (entre 6 °C et 8 °C), en toute occasion.

Ingrédients : Fraises, sucre, eau, levure, tanins, sulfites.

Conservation : Prêt à boire, le Julia se conserve 10 jours au frais une fois ouvert.

ALEXIS

Format unitaire : 375 ml

16,5 % alc./vol.

L'Alexis est un vin de fraises apéritif qui résulte d'une fermentation de fraises cultivées sur les terres ancestrales de la Ferme Bourdages Tradition. Cueillies et équeutées à la main, elles macèrent tout l'été. L'Alexis atteint sa limpidité de façon naturelle, sans collage, durant l'automne.

Dégustation : L'Alexis se sert sur glace, entre 14 °C et 17 °C. Cet apéritif aux arômes de fruit rouge, de cannelle et de pêche est soutenu par un alcool bien présent au nez comme en bouche.

Ingrédients : Fraises, sucre, levure, tanins, sulfites.

Conservation : Prêt à boire, l'Alexis peut aussi vieillir en cave de trois à cinq ans. Il se conserve trois semaines au frais une fois ouvert.

FRANÇOIS

Format unitaire : 375 ml

16 % alc./vol.

Vin de fraises fortifié, Le François est un digestif qui résulte d'une fermentation de fraises cueillies sur les terres ancestrales de la Ferme Bourdages Tradition. Équeutées à la main, elles macèrent ensuite tout l'été. Le François atteint sa limpidité naturellement, sans collage, durant l'automne. Par la suite, l'alcool est ajouté pour garantir une stabilité et une saveur distincte. Le François est vieilli plusieurs mois en cuve avant d'être embouteillé.

Dégustation : Le François se déguste entre 14 °C et 17 °C. De couleur orange brûlée, ce digestif étonne par ses arômes complexes de chocolat noir, de noisette et de prune, et par la longue finale en bouche. Il accompagne parfaitement fromages et desserts.

Ingrédients : Fraises, sucre, brandy, levure, tanins, sulfites.

Conservation : Prêt à boire, Le François peut aussi vieillir en cave de trois à cinq ans. Il se conserve trois semaines au frais une fois ouvert.



Note : Les alcools de la Ferme Bourdages Tradition contiennent des sulfites. Ils peuvent également contenir de légers dépôts naturels.

Format unitaire : 212 ml

Tartinades de fruits et jus de raisin blanc concentré, sans agent de conservation ni colorant.

Dégustation : Savoureuses sur du pain frais, des rôties ou avec des fromages.

Conservation : Garder réfrigérées. Se conservent trois semaines au frais une fois ouvertes.



**FRAISES, FRAMBOISES,
AMÉLANCHES ET VANILLE**

Ingrédients : Fraises, jus de raisin blanc concentré, framboises, amélanches, eau, jus de citron, pectine de fruits, extrait de vanille pur (au, alcool éthylique, vanille, propylène glycol).



FRAISES ET BASILIC

Ingrédients : Fraises, jus de raisin blanc concentré, eau, jus de citron, pectine de fruits, basilic.



FRAISES ET AMÉLANCHES

Ingrédients : Fraises, jus de raisin blanc concentré, amélanches, eau, jus de citron, pectine de fruits.

Format unitaire : 212 ml

Conservation : Garder réfrigérées. Se conservent trois semaines au frais une fois ouvertes.



4 FRUITS

Ingrédients : Fraises, framboises, sucre, rhubarbe, bleuets, eau, miel, jus de citron, pectine de fruits.



FRAISES

Ingrédients : Fraises, sucre, eau, miel, jus de citron, pectine de fruits.



FRAISES ET RHUBARBE

Ingrédients : Fraises, rhubarbe, sucre, eau, miel, jus de citron, pectine de fruits.



FRAISES ET CHOCOLAT NOIR

Ingrédients : Fraises, sucre, eau, chocolat noir, miel, jus de citron, pectine de fruits.

Note : Peut contenir du lait.

CŒUR D'HERBORISTE

Située à L'Étang-du-Nord, aux Îles-de-la-Madeleine, Cœur d'herboriste est née à l'initiative de Manon Letarte. Herboriste de formation, elle concocte des tisanes avec des petits fruits et des herbes du terroir madelinot. Sa spécialité : les infusions fruitées frappées aux arômes des Îles. Santé et délicieusement désaltérantes, elles ne contiennent ni théine ni sucre et sont donc à boire sans modération!

INFUSION FRUITÉE FRAPPÉE AUX ARÔMES DES ÎLES

TP



Format unitaire : 50 g par sachet

Conseils d'utilisation : Faire infuser le contenu d'un sachet dans 1 l d'eau bouillante pendant 10 minutes. Filtrer et verser l'infusion dans un coquetelier (*shaker*) ou un mélangeur avec une quantité égale de glaçons. Agiter ou actionner le mélangeur, puis découvrez une nouvelle façon de boire de la tisane!

Conservation : Ne pas réfrigérer les sachets pour éviter humidité et condensation.



LE BLEUET FOU DES ÎLES

Ingrédients : Bleuets, baies de sureau, myrtilles, pommes, centaurée.

CANNEBERGE COCOONING

Ingrédients : Canneberges, pommes, cannelle, réglisse, citronnelle.

RUISSEAU VERT

Anciennement une houblonnière, le Ruisseau Vert (Maria) est une entreprise de transformation du houblon qui produit une savoureuse boisson pétillante houblonnée non alcoolisée et sans sucre.

HOUBLON PÉTILLANT

TP



Format unitaire : 500 ml

Dégustation : À boire tel quel ou comme ingrédient pétillant dans un cocktail!

HOUBLON PÉTILLANT BIOLOGIQUE (SANS ALCOOL)

Deux saveurs offertes en alternance : originale ou gingembre-cascades

Certification : Biologique (Québec Vrai)

Eau pétillante désaltérante aromatisée au houblon. Sans alcool et sans sucre, elle ne contient ni théine ni caféine. Elle dégage des arômes floraux et citronnés de houblon.

Ingrédients (saveur originale) : Eau, houblon, gaz carbonique.

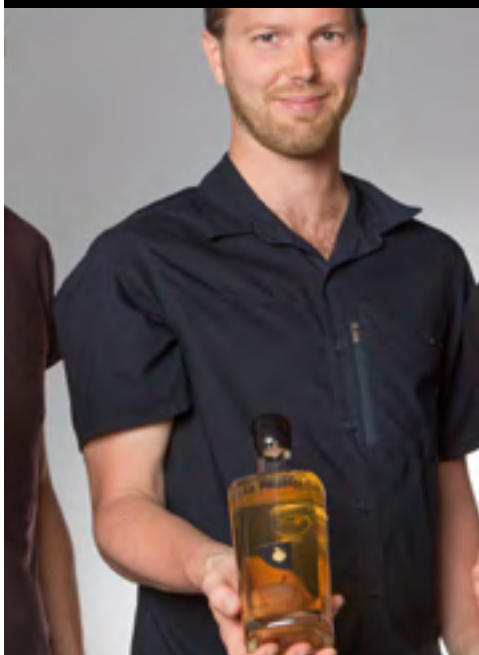
Ingrédients (saveur gingembre-cascades) : Eau, houblon, gingembre, mélisse, gaz carbonique.



LE VERGER POMÉLOI

Premier et seul verger sur le territoire des Îles-de-la-Madeleine, Le Verger Poméloï, situé à Bassin, se distingue par la beauté de son site avec sa vue sur le large, la variété de ses espèces malgré sa petite envergure, ainsi que la qualité de son entretien et de son suivi écologique.

La très grande majorité des ingrédients utilisés par l'entreprise sont produits directement par la maison pour un contrôle parfait et une finesse inégalée.



LA POMÉLOI – MÉLANGE D'EAU-DE-VIE DE POMME ET DE CIDRE

TP



Format unitaire : 250 ml

LA POMÉLOI – MÉLANGE D'EAU-DE-VIE DE POMME ET DE CIDRE

20 % d'alc./vol.

Avec, dans sa bouteille, une pomme prisonnière qui y a grandi pour notre plus grand plaisir, La Poméloï est le fruit d'un mélange subtil d'eau-de-vie de pomme et de cidre se mariant en un nectar léger, fruité et corsé. C'est le plus sophistiqué des produits de la maison et il constitue un plaisir pour les yeux comme pour les papilles. Il rendra sublime ce moment précieux choisi pour le déguster...

Dégustation : On le boit d'abord avec les yeux. Avec son léger goût d'amandes, il révèle l'essentiel de la pomme. On l'apprécie surtout à l'heure du digestif. À servir chambré pour en apprécier les goûts et saveurs dans un verre à liqueur (ballon).

Conservation : Indéterminée. Il vieillit avantageusement.

Note : Ce produit ne peut être vendu au détail étant donné le type de permis d'alcool requis.

LE P'TIT BOIS

7 % d'alc./vol.

Format unitaire : 500 ml

Ce cidre vous fera voyager depuis les îles vers la Grande Terre. Le P'tit bois emprunte du Bas-du-Fleuve la saveur de l'érable (en sirop) qu'il marie avec soin au cidre d'ici pour vous faire découvrir toute la fraîcheur des arômes boisés et fruités.

Dégustation : N'attendez pas, créez un moment unique en le dégustant comme « un spécial » au beau milieu de l'après-midi. Le P'tit bois se déguste frais, dans un verre à pied.

Accords : Vous l'apprécierez à l'apéro, seul ou en compagnie de grignotines comme des fromages légers, des terrines ou des viandes sauvagines. Essayez-le aussi avec un dessert aux pommes.

Conservation : De 1 ½ à 2 ans

LE CHOUCHEN

7 % d'alc./vol.

Format unitaire : 500 ml

Sorti des brumes du pays breton, le Chouchen est concocté pour exprimer tous les arômes du miel et de la pomme. Fouettés par l'air salin, les fruits les plus tardifs donnent un élixir au goût qui vous étonnera avant de vous séduire.

Dégustation : Avec son bouquet subtil de pommes et de miel, très fruité, demi-sec, il suggère des saveurs de fleurs et de fruits butinés par les abeilles. Très séduisant en accompagnement à l'entrée ou au dessert, il se déguste frais dans un verre à pied.

Accords : Le Chouchen donne une touche de délicatesse aux viandes blanches et aux poissons. Il est particulièrement ravissant avec les poissons en ceviche, en entrée, par exemple. Au dessert, savourez-le avec du chocolat noir (en gâteau mousse, ou autre...). Il révélera alors son caractère unique et vous surprendra.

Conservation : 2 ans

L'ESCARBILLE

7 % d'alc./vol.

Format unitaire : 750 ml

Vieilli sur sa lie, ce cidre pétillera sous votre palais tel un feu d'artifice en bouche, comme l'escarbille (étincelle) d'un feu de joie. Levures indigènes, soutirages fréquents, fermentation lente et à froid, mélange de plusieurs variétés de pommes : voilà tous les ingrédients réunis pour donner un fin mousseux demi-sec et très fruité.

Dégustation : Mousseux avec bulles fines, demi-sec et très fruité, ce cidre offre un pétillant entièrement naturel et léger qui se distingue par sa délicatesse. Il rendra par lui-même l'occasion festive : le midi, au cœur de l'après-midi entre amis, à l'apéro, au coucher du soleil... Très désaltérant avec son taux d'alcool assez faible, il se déguste frais dans un verre à champagne.

Accords : Avec quelques gouttes de liqueur de cassis, de framboises ou autre petit fruit rouge, vous aurez un excellent kir. L'escarbille est tout désigné pour accompagner les crêpes salées ou sucrées, de même qu'un fromage affiné.

Conservation : Quelques années.



VI KOMBUCHA

Située à Carleton-sur-Mer (Gaspésie), Vi Kombucha produit une boisson de thé fermenté haut de gamme qu'elle brasse en utilisant des ingrédients gaspésiens, sauvages ou biologiques. Pétillant et savoureux, son kombucha est faible en sucre, peu caféiné et sans alcool. Ce produit vivant (non pasteurisé), issu d'une synergie de levures et de bonnes bactéries, est rempli d'antioxydants et de probiotiques.

KOMBUCHA

R



Format unitaire : 330 ml

Conservation : Se conserve 6 mois. Garder réfrigéré.

Conseil d'utilisation : Il est possible de dissoudre le dépôt en agitant très délicatement; laisser ensuite reposer quelques minutes avant l'ouverture.

LE GASPÉSIEN

Ingédients : Culture de kombucha (eau filtrée, sucre de canne brut*, thé vert*, thé noir*), pétales de rose**, thé du labrador**, pousses d'épinette** et/ou fleurs de pin**, sumac**, achillée**, salicorne**, algues*, mélisse.

La douceur de la rose est très présente au nez de ce kombucha, d'une teinte rosée. En bouche, il est feutré et floral, mais équilibré par le résineux avec une finale iodée très complexe qui fait travailler les souvenirs qu'on peut avoir d'un bel été en Gaspésie. Tout ça se termine avec une pointe salée qui nous oblige à reprendre une gorgée!

MANGUE ORANGE HOUBLONNÉ

Ingédients : Culture de kombucha (eau filtrée, sucre de canne brut*, thé noir*, thé vert*), jus mangue et orange (eau filtrée, jus concentré (pomme et/ou raisin, orange)*, purée de mangue*, essence de mangue*, acide citrique, vitamine C)*, houblon*, citron*.

D'un orange profond, ce kombucha dégage un arôme tropical de citron confit, d'orange et de thé noir. Il a un goût fruité et tropical où domine l'orange, et la mangue offre une belle texture en bouche. Avec sa finale houblonnée d'agrumes frais et de citrons séchés, on dit qu'il a un goût de soleil!

* Biologiques. ** Sauvages.



VI KOMBUCHA

KOMBUCHA

R

MIEL GINGEMBRE

Ingrédients : Culture de kombucha (eau filtrée, sucre de canne brut*, thé noir*, thé vert*), miel, gingembre*.

Ce kombucha d'une couleur dorée, voire cuivrée, a des arômes épicés. Au nez, le thé noir est présent et apporte des notes d'oranges confites. En bouche, c'est un mélange chaleureux et équilibré entre le sucré du miel et le piquant du gingembre. C'est rond, moelleux et généreux avec des notes d'agrumes confits en finale.

FRAMBOISE HIBISCUS

Ingrédients : Culture de kombucha (eau filtrée, sucre de canne*, thé vert*, thé noir*), framboise, sureau*, groseille*, hibiscus*, huile essentielle*.

Ce kombucha est d'un rouge intense allant vers le rose. Au nez, il est avant tout floral avec l'hibiscus qui domine. La baie de sureau et les petits fruits rouges sont également présents. En bouche, la framboise prend le dessus avec son côté suret et doux. Les saveurs de petits fruits ajoutent une belle complexité. Il propose une finale minérale avec le côté suret de la framboise.

THÉ VERT

Ingrédients : Culture de kombucha (eau filtrée, sucre de canne brut*, thé vert*, thé noir*), thé vert*.

D'un beige clair lumineux, ce kombucha a un aspect pouvant rappeler la bière blanche. Les arômes du thé vert dominent avec des notes citronnées. En bouche, il est fin, frais, floral, rafraîchissant et citronné, avec une finale pouvant rappeler un mélange de zestes de citron ou de lime. Désaltérant, il est peu sucré, fin et frais.

* Biologiques. ** Sauvages.



LOUTRES KOMBUCHA

Faite dans le respect de la tradition, la production de Loutres Kombucha (Bonaventure, Gaspésie) est issue de la fermentation naturelle de thé de qualité supérieure. Outre son goût frais et raffiné, il est naturellement riche en probiotiques pour le maintien du système immunitaire et digestif! L'authenticité étant au cœur des préoccupations de l'entreprise, les jus utilisés proviennent de fruits et de légumes frais, locaux, biologiques et pressés à froid.

Présente dans les cours d'eau de la Gaspésie, la loutre représente la joie de vivre et l'énergie. C'est dans cette optique que Loutres Kombucha invite les consommateurs à plonger dans cette expérience pétillante.

En bref, pourquoi choisir Loutres Kombucha : petites productions en bocaux de verre; fait avec des fruits et légumes biologiques; bulles naturelles de fermentation (aucun gaz carbonique ajouté); produit local de la Gaspésie; fait à la main avec Amour.



KOMBUCHA BIOLOGIQUE

R



Format unitaire : 333 ml

Conservation : Se conserve 6 mois. Garder réfrigéré à 4 °C.

Attention, particules en suspension! Signe que votre kombucha est vivant et en santé.

BLEUET ET LAVANDE

Ingrédients : Eau, culture de kombucha*, sucre doré*, bleuets*, sirop d'érable*, huile essentielle de lavande*, thé vert Sencha*, thé Pu Er*.

FRAISE ET POIVRE

Ingrédients : Eau, culture de kombucha*, sucre doré*, fraise*, huile essentielle de poivre*, thé vert Sencha*, thé Pu Er*.

CONCOMBRE ET MENTHE

Ingrédients : Eau, culture de kombucha*, sucre doré*, concombre*, sirop d'érable*, huile essentielle de menthe*, thé vert Sencha*, thé Pu Er*.

POMME ET GINGEMBRE

Ingrédients : Eau, culture de kombucha*, sucre doré*, pomme*, gingembre*, sirop d'érable*, thé vert Sencha*, thé Pu Er*.

FRAMBOISE ET SIROP D'ÉRABLE

Ingrédients : Eau, culture de kombucha*, sucre doré*, framboise*, sirop d'érable*, thé vert Sencha*, thé Pu Er*.

* Ingrédients certifiés biologiques par Ecocert Canada.

LES PRODUITS TAPP

L'entreprise familiale Les Produits Tapp, située à Gaspé, se spécialise dans la transformation d'aliments biologiques en choucroute et en kimchi. Ses produits sont lactofermentés, c'est-à-dire que leur fermentation se fait de façon naturelle, sans pasteurisation.

CHOUCROUTE ET KIMCHI

R



Conservation : Se conservent de 3 à 6 mois au réfrigérateur.

CHOUCROUTE NATURE BIOLOGIQUE

Certifications : Biologique (Ecocert Canada et Aliments du Québec Bio)

Formats unitaires : 5 l et 11 l

La choucroute Tapp est fabriquée à partir de choux certifiés biologiques soigneusement cultivés sur les côtes gaspésiennes et ailleurs au Québec, auxquels est ajouté du sel de mer. Le chou est lactofermenté, ce qui lui donne une haute teneur en enzymes, minéraux et vitamines. La choucroute n'est ni pasteurisée ni stérilisée.

Conseils d'utilisation : Elle se déguste en salade, nature ou cuisinée.

KIMCHI BIOLOGIQUE

Certifications : Biologique (Ecocert Canada et Aliments du Québec Bio)

Formats unitaires : 5 l et 11 l

Le kimchi Tapp est fait avec de légumes locaux et autres ingrédients biologiques : chou vert, radis daikon, carottes, oignon, gingembre, sel de mer, poivron rouge et ail. Inspiré d'une recette traditionnelle coréenne, il est légèrement épicé. Lentement fermenté, il est bénéfique pour la santé et constituera un succulent ajout dans votre plat préféré.

CHOUCROUTE BETTERAVE ET GINGEMBRE

Format unitaire : 11 l

Certifications : Biologique (Ecocert Canada et Aliments du Québec Bio)

Cette choucroute est fabriquée à partir de choux rouges certifiés biologiques soigneusement cultivés sur les côtes gaspésiennes et ailleurs au Québec, auxquels sont ajoutés de la betterave biologique, du gingembre biologique, du carvi biologique et du sel de mer.

Conseils d'utilisation : Constituant un accompagnement idéal pour la plupart des repas, cette choucroute donne un goût unique et original à vos salades préférées. Elle se déguste aussi nature comme collation rapide.



BOUCHERIE SPÉCIALISÉE CÔTE-À-CÔTE (SEADNA)

Située à Cap-aux-Meules, aux Îles-de-la-Madeleine, la Boucherie spécialisée Côte-à-Côte propose, à travers la marque SeaDNA, une grande variété de charcuteries et de viandes, notamment du loup-marin (phoque). Réjean Vigneau, copropriétaire de l'entreprise, est à la fois boucher et chasseur de phoques. Il travaille depuis plusieurs années à valoriser une chasse durable à ce mammifère marin, abondant dans le golfe du Saint-Laurent, et la consommation de sa viande.



VIANDE DE LOUP-MARIN



RILLETTES DE LOUP-MARIN

Format unitaire : +/- 1 kg

Ingrédients : Loup-marin, porc, gras de canard, sel, poivre, oignon, nitrite de sodium, érythorbate de sodium.

Dégustation : Cuites à petit bouillon, juste à point pour révéler tout leur fondant et leurs arômes, les rillettes de loup-marin sont très tendance pour l'apéritif. Elles sont délicieuses sur du pain grillé, en sandwich ou en salade.

Conservation : Se conservent 6 mois au congélateur.

SAUCISSES DE LOUP-MARIN AUX CANNEBERGES SAUVAGES DES ÎLES

Format unitaire : +/- 1,5 kg (paquets de 12 saucisses)

Ingrédients : Viande de loup-marin, porc, eau, chapelure de blé grillée, sel, canneberges déshydratées, légumes déshydratés (ail, oignon), cassonade, arômes naturels et artificiels (viande de poulet, gras de poulet), fécule de pomme de terre modifiée, extrait de levure autolysée, épices, glutamate monosodique, érythorbate de sodium, acide citrique, acide malique, agent de conditionnement (bioxyde de silicium), confiture canneberges et pommes (pommes, canneberges, sucre).

Dégustation : Les saucisses de loup-marin auront un grand succès lors de votre prochain barbecue ou soirée entre amis. Vous aimerez le bon goût de ce petit plaisir sauvage simple et rapide à préparer.

Conseils d'utilisation : Décongeler les saucisses. Porter de l'eau à ébullition dans une casserole. Y plonger les saucisses et les faire bouillir 10 minutes. Dorer les saucisses dans un poêlon ou sur le barbecue.

Conservation : Se conservent 6 mois au congélateur.

PÉPERETTES DE LOUP-MARIN

Format unitaire : +/- 65 g (paquets de 2 péperettes)

Ingrédients : Loup-marin, porc, bœuf, sel, épices, dextrose, saveur fumée, ail en poudre, érythorbate de sodium, nitrite, culture lactique.

Dégustation : Indispensables à l'apéro, en collation, en pique-nique ou avec une bonne bière, les péperettes de loup-marin – de moelleuses saucisses déshydratées – sont très polyvalentes.

Conseils d'utilisation : Couper en fines lamelles et déposer sur vos pâtes fraîches, dans votre paella ou en entrée sur votre plateau de charcuteries.

Conservation : Se conservent 6 mois au congélateur.

VIANDE FUMÉE DE LOUP-MARIN

Vendue à la caisse : 3 paquets de +/- 1 kg

Ingrédients : Viande de loup-marin, sel, cassonade, phosphate de sodium, sucre, érythorbate de sodium, ail en poudre, épices, nitrite de sodium, agent de conditionnement, bicarbonate de sodium, huile végétale.

Dégustation : Constituée du muscle dorsal du loup-marin, cette viande fumée remplace délicieusement le smoked meat de bœuf traditionnel dans votre sandwich. Vous pouvez aussi l'ajouter à votre plateau de charcuteries du terroir ou encore dans une salade.

Conservation : Se conserve 6 mois au congélateur.

VIANDE À HAMBURGER DE LOUP-MARIN

Format unitaire : +/- 125 g (paquets de 2 boulettes)

Ingrédients : Viande de loup-marin, chapelure aux fines herbes (semoule de blé, chapelure de blé grillée, sel, mélange d'huiles hydrogénées (soya, substances laitières modifiées [lait], maïs granulé, farine de maïs, épices, sucre, acide citrique, tomate déshydratée, oignon en poudre, ail en poudre, protéines végétales hydrolysées), porc, œuf, confiture d'abricots (abricots, sucre, eau, acide citrique, pectine, gomme de caroube, arôme, benzoate de sodium, acide ascorbique, colorant), épices à steak (huile végétale [BHA, BHT, diméthylpolysiloxane], ail et oignon déshydratés et en poudre, chlorure de potassium, sel, sucre, protéines de soya et de blé hydrolysées, ail frais, acide glutamique, épices, fumée liquide, arôme de fumée, acide citrique, acide acétique, bioxyde de silicium, colorant), ail, épices.

Conseils d'utilisation : Faire griller les boulettes de viande à chaleur moyenne dans une poêle de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 70 °C (160 °F). À mi-cuisson, retourner les galettes.

Conservation : Se conserve 6 mois au congélateur.

FILETS DE LOUP-MARIN

Format unitaire : +/- 275 g (filets emballés individuellement)

Ingrédients : Filets parés de phoque gris dégraissé à presque 100 %.

Dégustation : Le loup-marin étant une viande sauvage, son goût se rapproche de celui de la viande de grand gibier, tel que le cerf ou l'original, avec un léger goût iodé. Il s'accompagne à merveille de champignons, de baies sauvages ou d'algues.

Conseils d'utilisation : Dans un fond d'huile très chaude, déposer le filet de loup-marin légèrement assaisonné. Poêler la viande d'une à deux minutes de chaque côté selon l'épaisseur de la pièce. Laisser reposer de 2 à 3 minutes avant de trancher. Puisque la viande de loup-marin est très maigre, un minimum de cuisson est recommandé pour ne pas la dessécher (comme lorsqu'on cuisine du filet mignon).

Conservation : Se conservent 6 mois au congélateur.



E. GAGNON ET FILS LTÉE (GASPE SHORE)

Implantée à Sainte-Thérèse-de-Gaspé (Gaspésie) depuis 1984, l'entreprise E. Gagnon et Fils fait la vente de fruits de mer pêchés à quelques pas de son usine. D'une très grande fraîcheur, sa gamme de produits est commercialisée sous la marque Gaspé Shore.

CRABE DES NEIGES

C



CRABE DES NEIGES EN SECTIONS (8-10)

Format : 10 lb

CHAIR DE CRABE DES NEIGES

Format : 10 paquets de 1 lb



LA CREVETTE DU NORD ATLANTIQUE INC.

Située à L'Anse-au-Griffon (Gaspésie), La Crevette du Nord Atlantique se spécialise dans la transformation de la crevette nordique cuite et décortiquée, commercialisée sous la marque Caravelle. Reconnus pour leur qualité exceptionnelle, ses produits sont distribués partout au Canada et exportés dans différents pays.



CREVETTES NORDIQUES



CREVETTES NORDIQUES CARAVELLE

D'origine sauvage, les crevettes nordiques Caravelle ont une couleur, une texture et un goût uniques. Elles ne contiennent ni antibiotiques ni agents de croissance. De plus, elles sont issues d'une pêcherie durable, certifiée MSC.

Certifications : Salubrité alimentaire (Programme Safe Quality Food), système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (Hazard and Analysis of Critical Control Point) et pêche durable (Marine Stewardship Council)

CREVETTES (90-125)

Format unitaire : 5 lb

CREVETTES (150-200)

Format unitaire : 5 lb

POISSON SALÉ GASPÉSIEN LTÉE

L'entreprise familiale Poisson Salé Gaspésien a été fondée en 1974 à Grande-Rivière (Gaspésie). Elle se spécialisait, à ses débuts, dans la production de morue salée et séchée à la gaspésienne, ainsi que dans la transformation de poissons de fond. Elle a par la suite diversifié ses activités, puis fait le saut vers la transformation du homard au tournant des années 2000.

HOMARD



Certifications : Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (Hazard and Analysis of Critical Control Point)

CHAIR DE HOMARD ENTIÈRE, CUITE

Format unitaire :
6 paquets de 2 lb

QUEUES DE HOMARD NON CUITES (3-4)

Format unitaire : 10 lb

QUEUES DE HOMARD NON CUITES (4-5)

Format unitaire : 10 lb

LES BERGERIES DU MARGOT

Spécialisées dans la production ovine depuis 1992, Les Bergeries du Margot (Bonaventure, Gaspésie) produisent de l'agneau nourri aux algues.

Élevés dans des bâtiments adaptés pour le bien-être animal, leurs agneaux bénéficient d'une alimentation sans hormones, sans antibiotiques ni farines animales. Des algues sont ajoutées à leur ration alimentaire, à base de fourrage et de grains provenant de la Gaspésie. Résultat : une viande de qualité supérieure qui se distingue par son persillage et sa tendreté.



AGNEAU NOURRI AUX ALGUES



Certification : Biologique (Ecocert Canada)

	Poids unitaire*
Gigots raccourcis d'agneau	3,75 kg
Épaules d'agneau en rôti (entières)	3,2 kg
Gigots désossés roulés d'agneau nourri aux algues	2 kg
Épaules désossées roulées d'agneau nourri aux algues	2,25 kg
Jarrets d'agneau	400 g
Souris d'agneau	750 g
Paquets d'agneau haché	450 g

	Poids total
Demi agneau (coupé en 3)	11,5 kg
Agneau complet (coupé en 6)	23 kg

* Le poids unitaire varie légèrement d'une pièce à l'autre. Les clients sont facturés selon le poids réel.

Conservation : Se conserve 6 mois au congélateur.



Gaspésie
Gourmande



LA GAMME

Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine



LA DÉLICIEUSE SÉLECTION DE PRODUITS DE
LA GAMME GASPÉSIE-ÎLES-DE-LA-MADELEINE
DONNERA UN BEL « ACCENT » À VOS ÉTALAGES!



lagammegaspesieiles.ca