

Lettre d'information Quintessence du Gourmet #44

Bonjour à vous toutes et tous!

Voici notre lettre d'information pour cette semaine. À noter : DÉGUSTATION SPÉCIALE DES PRODUITS **TERROIR DU LIBAN ET ABBAYE DE SEPT-FONS**. Le distributeur sera avec nous à partir de 10h ce samedi le 31 juillet. Venez goûter à ces produits. Une exclusivité « Quintessence du Gourmet » dans la région.

Aussi, c'est le temps de passer votre commande pour les olives « La Nouvelle Récolte ». Un incontournable pour les amateurs d'olives vertes. Veuillez communiquer avec nous pour passer votre commande!

NOUVEAUTÉS À LA BOUTIQUE :



Fleur de sel La Belle Excuse : Une fleur de sel de la Méditerranée. Deux formats intéressants de 250 g et 1 kg et un excellent rapport qualité/prix. Une belle excuse pour l'utiliser sans retenue.

Huile d'olive Sicilian Intenso: Enfin! La voilà. Une toute nouvelle huile d'olive sur le marché canadien. Elle nous arrive de la Sicile et comme le dit bien son nom, elle nous offre un fruité intense avec une belle fin poivrée. Primée plusieurs fois, elle trouvera certainement sa place sur nos tablettes de façon régulière.

Terra Creta (nouveau format) : Les 2 huiles Terra Creta (Estate et Estate DOP), antérieurement disponible en format 750 ml, sont maintenant offertes en format 1L et dans un contenant de métal. Ce format est plus pratique et protège mieux votre huile d'olive. Un de nos produits vedette, version améliorée!



Infusion Krokus Kozanis : Saviez-vous que la Grèce est un important producteur de safran? Une entreprise « Krokus Kazanis » en collaboration avec la coopérative de production de safran ont mis au point différentes sortes d'infusion à saveur de safran. Si vous voulez en savoir plus sur l'histoire du safran, je vous invite à visiter leur site web. <http://www.krocuskozanis.com/>

Disponible à la boutique :

- Miel et orange (aussi excellent en thé glacé)
- Citron et menthe
- Sauve, verveine et herbes
- Cannelle, clous de girofle et herbe



NOUVELLES GASTRONOMIQUES

En tant que membre du comité organisateur de la **Fête des Récoltes**, 2e édition, je suis heureuse de vous annoncer que l'événement aura lieu le dimanche 29 août au Parc des îles de St-Timothée. Une vingtaine d'exposants sont attendus, des jeux gonflables et maquillage pour les enfants en plus de la plage qui sera ouverte. L'entrée du parc sera exceptionnellement gratuite pour cette journée. Pour ceux et celles qui désirent participer en tant que bénévoles, veuillez svp communiquer avec moi. Pour plus de détails, consulter les journaux locaux ou passez à la boutique.

Pour terminer cette lettre, j'aimerais vous présenter une nouvelle entreprise dans la région, la **Ferme 410**, située à Hinchinbrooke. Stéphanie Fortin élève des lapins, chevreaux, poulets et veaux selon des standards très élevés. Si vous voulez des produits spécifiques en termes de viande, n'hésitez pas à lui en faire part. Je vous invite à visiter son site internet et à passer la voir à la ferme. Elle se fera un plaisir de vous la faire visiter (svp, appeler avant). Une belle activité à faire en famille. <http://ferme410.com/>

Voilà pour cette semaine,

Merci et au plaisir de vous servir,

Sonia