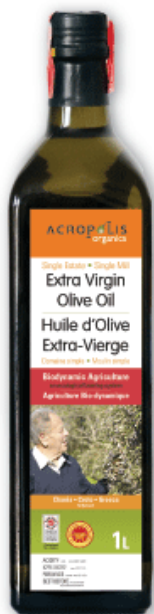


## Lettre d'information Quintessence du Gourmet #45

Bonjour à vous toutes et tous!

### NOUVEAUTÉS À LA BOUTIQUE :



**Huile d'olive Acropolis issue d'une agriculture biodynamique** : Plusieurs d'entre vous connaissez l'huile d'olive biologique Acropolis de la Grèce. Ce même producteur nous offre maintenant une huile qui est produite à partir d'olives cultivées selon des principes biodynamiques. Cette huile vous offre un fruité modéré, beurré, avec des notes de noisettes et d'herbes fraîches et une finale légèrement poivrée. Acidité : 0,4%.

**Vinaigre de vin rouge au moût de raisin Acropolis**: Si vous appréciez les vinaigres plus sucrés et sirupeux, celui-ci vous ravira. C'est un vinaigre élaboré à partir de raisins Romeiki. Son vieillissement de plus de 6 ans en barriques de chêne lui confère une palette de saveurs très riche. Un procédé qui ressemble beaucoup au balsamique, mais qui avec ces matières premières bien particulières, nous donne un produit unique.

**Confiture d'abricot Abbaye Sept-Fons**: Vu le succès de cette gamme de confitures, nous ajoutons à la sélection la confiture d'abricots.



### **Recette de la semaine : Bruschetta du terroir**

3 tomates épépinées et coupées en dés

½ t. vinaigrette au rubicond

2 gousses d'ail finement hachées

Aromates au goût

Sel et poivre

Croûtons

Mélanger les ingrédients. Laisser reposer 1 heure. Servir sur les croûtons.

Pour ceux et celles qui désirent s'informer sur la science qu'est la biodynamie, je vous invite à visiter ces sites internet : <http://www.biodynamie.qc.ca/Pages.aspx?id=17>  
[http://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture\\_biodynamique](http://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture_biodynamique)

Voilà pour cette semaine,

Merci et au plaisir de vous servir,

Sonia