

Lettre d'information Quintessence du Gourmet #46

Bonjour à vous toutes et tous!

Enfin, les nouveautés commencent à faire leur arrivée sur les tablettes. Mais avant de vous les présenter, je suis contente de vous informer que notre **sauce tomate** édition 2010 est maintenant disponible. Le pot de 1 litre se vend 7.25\$. Comme offre de lancement, obtenez 12 pots pour le prix de 11. Sachez que cette sauce est concoctée à partir de légumes de notre région.

NOUVEAUTÉS À LA BOUTIQUE :

Mélanges d'épices Méchant Mix: Coup de cœur pour nous tous à la boutique!

Ces mélange d'épices vous raviront. Ils assaisonneront vos plats en un tour de main.

Simple à utiliser, ils sont savoureux et très aromatiques. Un produit du Québec.

Saveurs offertes :

- Mélange de poivres Malabar
- Neptune
- Sel à l'orange
- Jardin de Florence
- Cari coco
- Peau rouge
- Baie rose



Crème au citron: Quand on parle de douceur... cette crème au citron en est une!

Tartinade sucrée aromatisée aux citrons de la Sicile, on l'utilise sur les cakes, crêpes pain brioché.

Un pur délice. http://www.sicilfrutti.it/p_creme2.htm

Cantucci au chocolat : Les revoilà! Les cantuccis au chocolat à saveur orangée. Nous les avons l'année passée et ils sont tellement bons, qu'ils sont de retour. Les cantuccis sont des biscuits qui ressemblent aux biscottis. Ceux-ci contiennent de gros morceaux de chocolat noir

Liquidation : Je vous rappelle que nous avons plusieurs produits en liquidation soient paniers, sacs tissés, vaisselle de Beurrier Breton et produits d'épicerie fine.

Astuce culinaire : L'huile à la truffe.

Qui dit automne, dit pommes, courges et... champignons! Si comme moi vous adorez la saveur des champignons, l'huile à la truffe devrait figurer parmi les incontournables de votre dépense. Partout où vous ajoutez des champignons pour leur saveur, ajoutez-y une touche d'huile à truffe. Elle rehaussera la saveur de ceux-ci. Essayez-la dans votre purée de pommes de terre, omelette forestière ou tout simplement sur vos potages de courges. C'est ce qu'on appelle faire beaucoup avec peu!

