



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 2023

FERMETURE DES COMMANDES	DATE DE LIVRAISON Aux alentours du...
Mardi 10 Janvier 2023	Vendredi 27 Janvier 2023
Mardi 24 Janvier 2023	Vendredi 10 Février 2023
Mardi 7 Février 2023	Vendredi 24 Février 2023
Mardi 21 Février 2023	Vendredi 10 Mars 2023
Mardi 7 Mars 2023	Vendredi 24 Mars 2023
Mardi 21 Mars 2023	Vendredi 7 Avril 2023
Mardi 4 Avril 2023	Vendredi 21 Avril 2023
Mardi 18 Avril 2023	Vendredi 5 Mai 2023
Mardi 2 Mai 2023	Vendredi 19 Mai 2023
Mardi 16 Mai 2023	Vendredi 2 Juin 2023
Mardi 30 Mai 2023	Vendredi 16 Juin 2023
Mardi 13 Juin 2023	Vendredi 30 Juin 2023
Mardi 27 Juin 2023	Vendredi 14 Juillet 2023
Mardi 11 Juillet 2023	Vendredi 28 Juillet 2023
Mardi 25 Juillet 2023	Vendredi 11 Août 2023
Mardi 8 Août 2023	Vendredi 25 Août 2023
Mardi 22 Août 2023	Vendredi 8 Septembre 2023
Mardi 5 Septembre 2023	Vendredi 22 Septembre 2023
Mardi 19 Septembre 2023	Vendredi 6 Octobre 2023
Mardi 3 Octobre 2023	Vendredi 20 Octobre 2023
Mardi 17 Octobre 2023	Vendredi 3 Novembre 2023
Mardi 31 Octobre 2023	Vendredi 17 Novembre 2023
Mardi 14 Novembre 2023	Vendredi 1 Décembre 2023
Mardi 28 Novembre 2023	Vendredi 15 Décembre 2023
Mardi 12 Décembre 2023	Vendredi 29 Décembre 2023

*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 GAMME

Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine

COMMUNIQUEZ AVEC NOUS

SECTEUR DE MONTRÉAL

ventes.mtl@lagammegaspesieiles.ca

SECTEUR DE QUÉBEC

ventes.qc@lagammegaspesieiles.ca

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Administration

Comptabilité

514-892-3448

info@lagammegaspesieiles.ca

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

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.



PAVÉ DE SAUMON FUMÉ ÉRABLE ET LIQUEUR DE FRAMBOISE

Formats : 250-450 gr/pqt

Issu d'un élevage canadien de première qualité les pavés de saumon fumé érable et liqueur de framboise rehausseront la saveur de vos plats. La chair floconneuse du saumon se marie parfaitement avec un plat de pâtes. Son goût fumé distinctif et délicatement sucré va plaire à tous.

Type de Fumage : À Chaud

Ingrédients : Saumon, eau, sirop d'érable, liqueur de framboise (Ariel, fait par le Barbocheux, Îles-de-la-Madeleine), cassonade

Conservation : 7 Jours après décongélation.

Mention : Gardez congelé jusqu'à utilisation

BOUCHÉES DE SAUMON À L'ÉRABLE ET À LA LIQUEUR DE FRAMBOISES FUMÉES À CHAUD

Format unitaire : 150 Gr.

Issu d'un élevage canadien de première qualité les bouchées de saumon Érable et liqueur de framboise sauront plaire à tous. Légèrement fumées et sucrées, elles sont l'accompagnement parfait de l'apéro, soit sur un morceau de pain avec un fromage délicat ou effilochées en salade.

Type de Fumage : À Chaud

Ingrédients : Saumon, sel, eau, sirop d'érable, liqueur de framboise (Ariel, fait par le Barbocheux, Îles-de-la-Madeleine), cassonade.



ATKINS ET FRÈRES

Établie à Mont-Louis, entre terre et mer, Atkins et Frères partage sa passion pour la culture culinaire depuis 30 ans. L'entreprise fume différentes espèces de poissons et fruits de mer comme du saumon, de la truite, du maquereau, des crevettes, du crabe et du homard, qu'elle commercialise ensuite sous forme de rillettes, filets, etc. Fondée par les frères James Henry et Charles Atkins en 1991, l'entreprise a été reprise par Guillaume Thibault en 2013. Se distinguant par son offre de produits de la mer fumés unique et diversifiée, tout en étant accessible à tous, elle a reçu le prestigieux prix Renaud-Cyr, mérite national pour sa « contribution remarquable à la gastronomie québécoise ».

POISSONS ET FRUITS DE MER

C



RILLETTES DE HOMARD FUMÉ, RILLETTES DE TRUITE ET CREVETTES FUMÉES, RILLETTES DE CRABE FUMÉ, RILLETTES DE SAUMON FUMÉ À LA CORIANDRE

Formats unitaires : 1kg et 120g

Incomparables, nos rillettes sont authentiques au sens gastronomique du terme. Ainsi, l'on découvre immédiatement la texture classique et recherchée d'une chair bien présente composée très généreusement de poissons et fruits de mer et essentiellement d'ingrédients nobles, le tout d'une onctuosité résolument jouvissive. D'une grande polyvalence, vous les servirez telles quelles en canapés sur une fine rondelle de concombre anglais ou des craquelins sobres, sur un bagel, en entrée sur des blinis, en condiment dans un sandwich, un panini, sur des pâtes, des linguines aux fruits de mer, et pourquoi pas une bonne cuillerée sur un poisson grillé encore chaud. Place à l'imagination créative !

Ingrédients : **Rillettes de homard fumé :** homard fumé (homard, sel, fumée de bois d'érable), saumon fumé (saumon de l'Atlantique, fumée de bois d'érable), huile de canola, eau, poudre de jaune d'œuf, acide citrique, sucre, sel / **Rillettes de truite et crevettes fumées :** truite fumée (truite arc-en-ciel, fumée de bois d'érable), crevettes fumées (crevettes nordiques, sel, fumée de bois d'érable), huile canola, eau, poudre de jaune d'œuf, câpres (câpres, eau, vinaigre, sel), acide citrique, sel, sucre / **Rillettes de crabe fumé :** crabe fumé (crabe, sel, fumée de bois d'érable), saumon fumé (saumon de l'Atlantique, fumée de bois d'érable), huile de canola, eau, poudre de jaune d'œuf, acide citrique, sucre, sel / **Rillettes de saumon fumé à la coriandre :** saumon fumé (saumon de l'Atlantique, fumée de bois d'érable), huile de canola, eau, poudre de jaune d'œuf, acide citrique, sel, sucre, épices (graines de moutarde)

Conservation : 1 an congelées

Conseils d'utilisation : décongelez et dégustez !

CREVETTES FUMÉES

Format unitaire : 227 g

Crevettes nordiques 125/175 fumées à froid

Ingrédients : crevettes nordiques, sel, fumée de bois d'érable

Conservation : 1 an congelées

Conseils d'utilisation : décongelez et dégustez !

SAUMOSCIUTTO :

Formats unitaires : 70g, 250g et 1kg

Le saumosciutto est un produit inspiré de la tradition charcutière. Marinade aux épices choisies, un affinage prolongé et une légère fumaison confèrent à ce joyau une texture ferme, mais soyeuse, et un goût et des effluves typiques qui rappellent l'Italie

Ingrédients : saumon de l'Atlantique, sel, sucre, épices (moutarde), fumée de bois d'érable

Conservation : 1 an congelé

Conseils d'utilisation : décongelez et dégustez !

TRUITE FUMÉE À FROID :

Formats unitaires : 70 g, 250 g, 1 kg, et filet entier non tranché

Notre truite fumée est réalisée à partir d'une truite saumonée de première qualité. La matière première subit une salaison à sec parfaitement dosée et un affinage précis afin de lui conférer une texture parfaitement réussie. La fumaison à froid ajoute les effluves irrésistibles d'un bois d'érable sélectionné. Sa couleur d'un rouge orangé profond et la finesse de sa chair font dire à plusieurs qu'elle n'a rien à envier au saumon de l'Atlantique duquel elle se distingue en toute noblesse.

Ingrédients : truite arc-en-ciel, sel, fumée de bois d'érable

Conservation : 1 an congelée

Conseils d'utilisation : décongelez et dégustez !

RÔTI DE TRUITE (FUMÉE À CHAUD) :

Formats unitaires : 135 g et vrac 3.63k g

Description : Pavé de truite arc-en-ciel fumé à chaud en cuisson complète. Sa couleur intense et foncée annonce un goût bien différent du saumon. Le rôti de truite fumée se prête aux canapés, aux entrées; une vraie découverte en sauce à la crème sur les pâtes.

Ingrédients : truite arc-en-ciel, sel, sucre, fumée de bois d'érable

Conservation : 1 an congelé

Conseils d'utilisation : décongelez et dégustez !

OMBLE CHEVALIER FUMÉE À FROID

Format unitaire : filet non tranché

Description : produit 100% Gaspésien, issu de l'élevage de Raymer Aquaculture à New-Richmond (certifié Ocean Wise), la chair du filet fumé à froid est d'une finesse sans fin, à apprécier en petit cube ou en fine tranche !

Ingrédients : Omble Chevalier, sel, fumée de bois d'érable

Conservation : 1 an congelé

Conseils d'utilisation : décongelez et dégustez !



SALAWEG

SALAWEG (Gesgapegiag) transforme des algues de mer (laminaires sucrées) cultivées en Gaspésie. Salaweg signifie : c'est salé en langue micmaque.

Salaweg est une entreprise autochtone regroupant trois communautés : les Premières Nations micmaques de Gespeg et de Gesgapegiag, et la Première Nation Wolastoqiyik Wamspekwuk. Faciles à utiliser, ces produits ont été pensés pour réinventer la cuisine avec des ingrédients nouveaux, produits de manière durable localement.

RELISH DE MER ET MÉLANGE À TARTARE

TP



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



RELISH DE MER

Formats unitaires : 200 ml et 500 ml

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.

Ingédients : Oignons, laminaire 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

Formats unitaires : 200 ml et 500 ml

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.

Ingédients : Laminaire 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!

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

ÉPICES À POISSON

Formats unitaires : 70 g et 200 g

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!

Ingédients : 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.

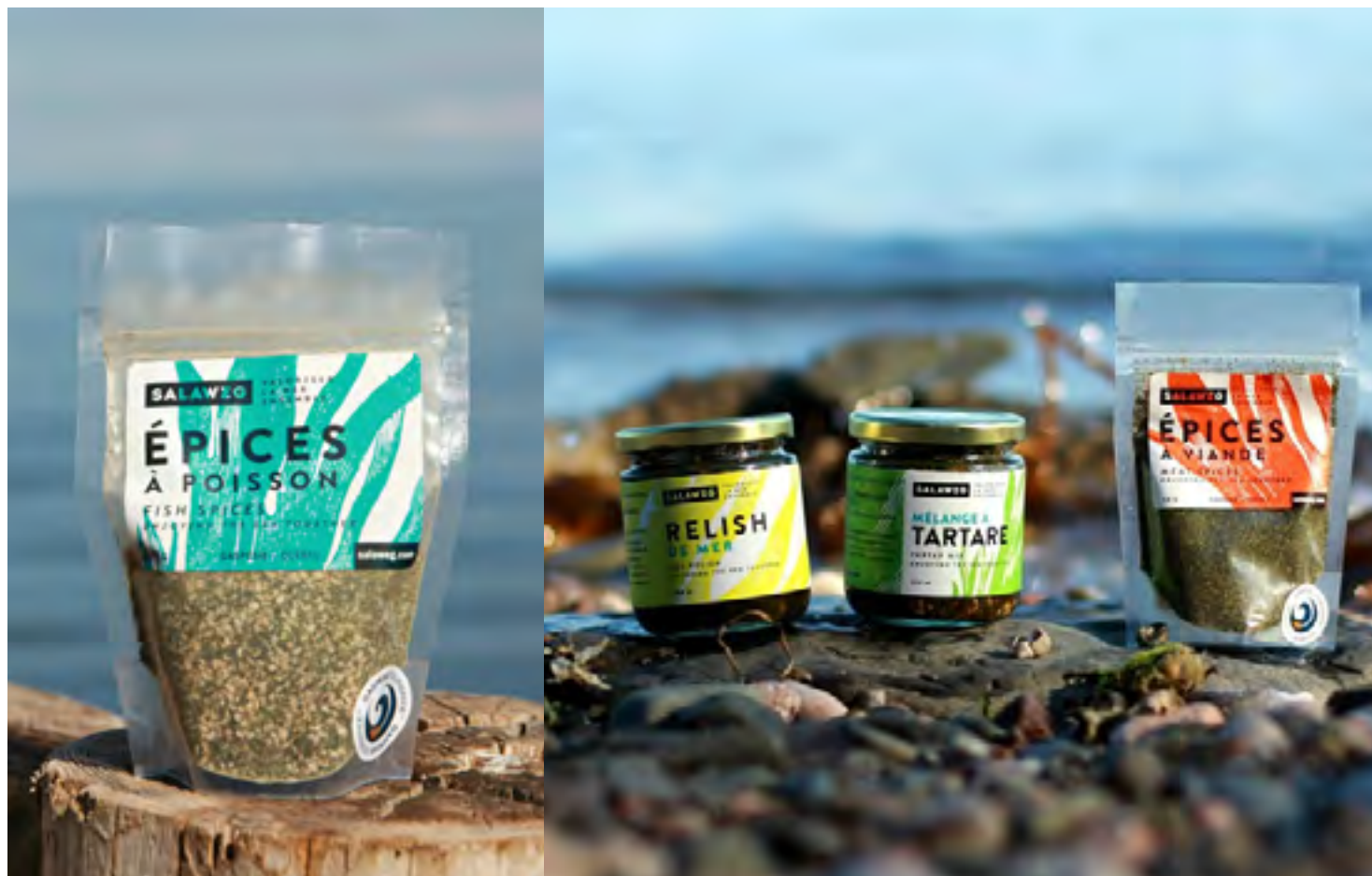
ÉPICES À VIANDE

Format unitaire : Sac de 50 g

Réalisé à partir de laminaire blanchie et fumée, ce mélange d'épices réveille tous les sens. Son côté musqué vous plaira assurément!

Utilisation : Enrobez ou saupoudrez vos steaks et autres grillades de ces épices. D'une pincée, réinventez vos soupes et chaudrées!

Conservation avant ouverture (à la température de la pièce) : 2 ans
Conserver à l'abri de la lumière et au sec



SEABIOSIS

Valorisant des algues raffinées de première qualité qui ont été cueillies ou cultivées en Gaspésie, Seabiosis (Carleton-sur-Mer) 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 jusqu'à 2 ans à la température de la pièce avant ouverture. Garder réfrigérés une fois ouverts et consommer dans les quelques semaines suivant l'ouverture.

PESTO DE KOMBU

Formats unitaires : 225 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 : 225 ml et 500 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 : La gamme de Pesto aux algues de Seabiosis est délicieuse 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.

PESTO DE KOMBU VEGAN**Format unitaire :** 180 ml

Un délicieux Pesto aux algues Kombu VÉGAN, où le parmesan est remplacé par de la levure nutritionnelle, au goût savoureux de noisette grillée. Ce Pesto se différencie de notre Pesto de Kombu classique, avec l'huile de tournesol et les graines de tournesol broyées qui amplifient le goût de noix et le croquant du produit. Un Pesto aux algues encore plus santé et toujours aussi bon, qui offre une délicieuse option pour les végétaliens et les foodies curieux de nouvelles saveurs !

Ingrédients : Laminaire sucrée (Kombu), huile de tournesol, huile de canola, épinards, graines de tournesol grillées, levure nutritionnelle, ail, acide citrique, sel.

Conseil d'utilisation : Dans des pâtes, sur une pizza aux légumes, dans une salade composée, dans des sandwichs au tofu, dans des sautés de tofu...

Conservation : Avant ouverture, à température pièce pendant 2 ans. Après ouverture, garder au frais plusieurs semaines. Peut aussi être congelé, comme un pesto classique.

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.

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.



SALADE DE KOMBU-KIMCHI**Formats unitaires :** 225 g et 500 g

La Salade de Kombu est issue d'une belle collaboration entre Au tour du pot – conserverie mobile, une entreprise gaspésienne qui fait un kimchi délicieux, et les algues de Seabiosis. Cette salade d'algue offre des saveurs asiatiques de sésame, vinaigre de riz, sauce soya en plus du goût subtil de la mer et du léger piquant du Kimchi. Un équilibre parfait qui accompagne avec délice les plats de type asiatique. Cette belle nouveauté offre une infinité de possibilités !

Ingrédients : Kimchi (daikon et/ou chou, eau, piment coréen, oignon, sel, laminaire sucrée, ail, gingembre, riz, sucre), laminaire sucrée (Kombu), sucre, graines de sésame, sauce soya, vinaigre de riz, vinaigre blanc, huile de sésame, huile de canola.

Conseils d'utilisation : Sur des plateaux de Sushis, dans des Bols Poké et Bols du Dragon, dans des soupes asiatiques et soupes Ramen, dans des sautés asiatiques au tofu ou aux crevettes, dans des salades asiatiques ou des Banh Mi...

Conservation : Avant ouverture, à température pièce pendant 2 ans. Après ouverture, garder au frais plusieurs semaines.

KOMBU MARINÉ**Formats unitaires :** 100 g et 500 g

Un produit unique d'algue Kombu mariné dans une marinade à pickles aigre-douce aux mille saveurs. Découvrez ainsi la feuille de l'algue Kombu royal marinée, qui offre une texture légèrement croquante et une vague de saveurs qui ravira les amoureux de pickles. Un produit à manger tel quel comme n'importe quel pickle! Il accompagne alors vos plateaux de fromages, d'olives marinées, de charcuteries et de poissons fumés. Il peut aussi remplacer les câpres, les olives et les cornichons en cuisine.

Ingrédients : Laminaire sucrée (Kombu), marinade (eau, vinaigre de cidre de pommes, vinaigre blanc, sucre, sel, épices).

Conseils d'utilisation : dans des pizzas et des sandwiches, sur des plateaux de poissons fumés ou de fromages fins, sur des plateaux de Sushis, dans des tartares de poissons ou de viandes, dans une sauce tartare pour accompagner vos fish and chips et vos poissons...

Conservation : Avant ouverture, à température pièce pendant 2 ans. Après ouverture, garder au frais plusieurs semaines.



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
(en flocons ou 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 : 30 g
(en flocons ou 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 : 30 g (en flocons ou entières)

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 (en flocons)

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 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 (en flocons ou entières)

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 (en flocons)

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.



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 / 40-55 (crevettes/lb)

Choix de crevettes cuites



SEL DU PÊCHEUR

Certifications : Fourchette bleue et biologique (Ecocert Canada)

Format unitaire : 50 g (en pot)

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.

AUSSI DISPONIBLES :

- Fleur de sel wakame
- Fleur de sel douce bacon de mer
- Fleur de sel laitue de mer

MOUTARDE MORIN

Certification : Fourchette bleue et biologique (Ecocert Canada)

Format unitaire : 225 ml

La moutarde Morin aux Algues de Gaspésie est conçue à partir de graines de moutarde canadienne et d'algues cueillies à la main en Gaspésie par Un Océan de saveurs. Découvrez une moutarde de qualité conçue à partir d'ingrédients naturels et de superaliments d'ici. Elle présente une texture croquante en bouche de type moutarde à l'ancienne.

Ingédients : graines de moutarde du Canada, bacon de mer biologique de Gaspésie (algues), vinaigre de cidre, eau, huile d'olive extra vierge, sel de mer, sel de citron, curcuma.



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.

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, féculé 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, féculé 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, féculé 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

Format unitaire : 250 ml

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 : 250 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

TP

R



Format unitaire : 250 ml

VINAIGRETTE AUX CANNEBERGES ET AU MIEL

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

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

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.



CARAMEL À LA BIÈRE

Format unitaire : 190 ml

Ingrédients : cassonade, sirop de maïs, lait condensé sucré, bière (L'Écume), beurre, vanille.

Conservation : température ambiante

Conseil d'utilisation : servir avec crème glacée, sur des rôties, peu servir de coulis.

CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

Format unitaire : 190 ml

Ingrédients : cassonade, sirop de maïs, lait condensé sucré, Eau, fleur de sel, beurre, vanille.

Conservation : température ambiante

Conseil d'utilisation : servir avec crème glacée, sur des rôties, peu servir de coulis.

CARAMEL AU CAFÉ

Format unitaire : 190 ml

Ingrédients : cassonade, sirop de maïs, lait condensé sucré, Café (brulerie de café I.M.), beurre, vanille.

Conservation : température ambiante

Conseil d'utilisation : servir avec crème glacée, sur des rôties, peu servir de coulis.



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

Riche 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 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 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 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 féculés 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.



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 : 125 ml, 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 : 125 ml, 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.

**CONFITURE FRAMBOISES
ET RHUBARBE**

Formats unitaires : 125 ml, 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, féculé de maïs, moutarde sèche, sel, poivre.

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

GELÉE DE FRAMBOISES BIOLOGIQUE

Formats unitaires : 125 ml, 314 ml, et 2L

Certification biologique : (Ecocert Canada)

Ingrédients : Jus de framboises bio*, sucre de cannes bio*, eau de source, jus de citron bio*.

Conseils d'utilisation : un produit raffiné sucré à utiliser sur vos rôties, mais aussi avec une terrine ou un fromage. Vous ne voulez pas de pépins de framboises alors ce produit est fait pour vous. Attention c'est bon!

SIROP DE CASSIS BIOLOGIQUE

Formats unitaires : 100 ml et 1 L

Certification biologique : (Ecocert Canada)

Ingrédients : Jus de cassis bio*, sucre de canne bio

Conseil d'utilisation : un délectable sirop parfumé d'une odeur forestière qui agrémentera vos « drinks » ou vos desserts. Utilisez-le également en cuisine pour déglacer vos viandes, faire une vinaigrette maison ou un confit d'oignons caramélisé avec ce sirop. Laissez aller vos sens pour utiliser ce sirop.

SIROP DE FRAMBOISES BIOLOGIQUE

Formats unitaires : 100 ml et 1 L

Certification biologique : (Ecocert Canada)

Ingrédients : Jus de framboises bio*, sucre de canne bio*

Conseil d'utilisation : utiliser ce sirop pour garnir vos assiettes desserts et y ajouter un arôme de framboises, pour vos « drink » préférés en remplacement du sirop de grenadine. En cuisine, ce sirop peut vous accompagner pour créer vos vinaigrettes, déglacer vos viandes ou pour vos confits d'oignons. Laissez aller votre imagination.



Format unitaire : 5 kg

BLEUETS CONGELÉS EN VRAC BIOLOGIQUES

Certification : Biologique (Ecocert Canada)

CASSIS CONGELÉS EN VRAC BIOLOGIQUES

Format unitaire : 5 kg

Certification biologique : (Ecocert Canada)

Conservation : Tablette ou réfrigéré chez le détaillant et réfrigéré une fois ouvert.

**BOISSON DE LA GASPÉSIE FRAMBOISES
ET BLEUETS BIOLOGIQUE**

Format unitaire : 350 ml

Désaltérant le matin seul ou avec une moitié de votre jus d'orange préféré. Faites votre sangria ou votre punch alcoolisé en utilisant cette boisson bio* légèrement sucrée et succulente.

Certification biologique : (Ecocert Canada)

Ingrédients : Jus de framboises bio*, jus de bleuets bio*, eau, sucre de canne bio*

**BOISSON DE LA GASPÉSIE FRAMBOISES
ET CASSIS BIOLOGIQUE**

Format unitaire : 350 ml

À boire d'un coup quand vous avez soif. Pour votre dose quotidienne de vitamine C, c'est garanti en quelques gorgées. Utilisez-le aussi avec vos « drinks », mais surtout attention, car c'est vraiment bon!

Certification biologique : (Ecocert Canada)

Ingrédients : Jus de framboises bio*, jus de cassis bio*, eau, sucre de canne bio*

**JUS DE BLEUETS PUR BIOLOGIQUE
SANS SUCRE**

Format unitaire : 350 ml

Certification biologique : (Ecocert Canada)

Ingrédients : Jus de bleuets bio*



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.

Ingédients : 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.

Ingédients : 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.



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.



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.

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.

FRAISE ET POIVRE

Ingrédients : Eau, culture de kombucha*, sucre doré*, fraise*, huile essentielle de poivre*, 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*.



* 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

C



RILLETTES DE LOUP-MARIN

Format unitaire : +/- 1 kg

Ingédients : 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)

Ingédients : 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 +/- 5 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 JEUNE

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.

FILETS DE LOUP-MARIN ADULTE

Format unitaire : 5,5 kg (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.

MÉNICHE OU FILET D'ÉPAULE DE LOUP-MARIN ADULTE

Format unitaire : 10 kg

Description : Épatez la galerie en proposant du loup-marin lors de votre prochaine soirée entre amis! Excellent en mijoté, braisé, étouffé, confit ou bardé, cette coupe est parfaite pour les effilochés. La cuisson longue rendra la chair tendre et savoureuse. Au quotidien, n'ayez pas peur de substituer le bœuf par la viande de loup-marin. Peu importe la recette, la viande de phoque s'y adaptera sans problème.

Conservation : Se conserve 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

C



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 pêcherie 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

C



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

C



Certification : Bioéquival (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.



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

MERCI À NOS PARTENAIRES

Québec 



Découvrir à fond

La Gamme est soutenue par le
Fonds du Grand Mouvement

Ensemble, nous encourageons les
entrepreneurs bioalimentaires à faire
découvrir les produits issus de notre région.

 Desjardins