

On a goûté... et aimé!

Les confitures et gelées artisanales Simon Turcotte Confiturier sont proposées dans une variété de mariages inédits et succulents (poires-vanille-pamplemousse, pommettes au basilic frais, etc.). Certaines sont conçues pour tartiner rôties et croissants du matin, et d'autres pour accompagner les fromages et les grillades. Pour préparer ses bons petits pots, Simon Turcotte ne cuisine que de deux à trois kilos de fruits à la fois et n'ajoute aucun agent de conservation. De plus, il utilise du sucre de canne biologique et des fruits provenant en majorité du Québec.

Les produits Simon Turcotte

Confiturier sont vendus au
Marché des Saveurs et dans
certaines épiceries fines.

Pour connaître les autres
points de vente: 450 883-3926
ou www.confiturier.ca.



Avoir du bol

Ces bols à mesurer rendent service dans la cuisine et, pour ne rien gâcher, ils sont mignons comme tout! On aime leur bec verseur et le fait qu'ils vont au lave-vaisselle et au micro-ondes.

L'ensemble de cinq bols est vendu au prix de 9,99 \$, chez Loblaws, Maxi, Maxi & Cie et Provigo.

