

# FAVUZZI

Décembre 2014

.....  
CRAQUELINS 34°  
DES BOUCHÉES DE  
L'APÉRO AU DESSERT

**SPÉCIAL  
DESSERTS  
ITALIENS  
TYPIQUES**

3 COCKTAILS  
FACILES ET FESTIFS

**ARANCINI  
MAISON**

**LOREDANA MUZZI**

**LA REINE DES PANETTONES**

**MUZZI  
UNE TRADITION  
FAMILIALE  
DEPUIS 1795**

★  
**FAVUZZI**

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS

S'AMUSER  
 SORTIR DES SENTIERS BATTUS  
 DÉCOUVRIR  
 QUE DERRIÈRE  
 CHAQUE PRODUIT  
 FIN EXISTENT DES  
 ARTISANS, UNE  
 HISTOIRE,  
 UNE CULTURE  
 S'ENTOURER DE PASSIONNÉS  
 ET DE GOURMANDS

SEREZ-VOUS DU NOMBRE?

# MENU

DÉCEMBRE

EXQUIS

- 10  
NOËL À L'ITALIENNE :  
SPÉCIAL DESSERTS  
ITALIENS TYPIQUES

---

- 16  
CARTELLATE PUGLIESE

---

- 18  
CONDIMENTS DES FÊTES

---




4  
CRAQUELINS 34°  
DES BOUCHÉES DE  
L'APÉRO AU DÉSSERT



14  
LOREDANA MUZZI  
LA REINE  
DES PANÉTONES

- 34  
NOUVEAUX  
PRODUITS



26  
ARANCINE DI RISO

- 22  
COCKTAIL DE CREVETTES

---

- 24  
HARICOTS VERTS GLACÉS  
AU GORGONZOLA

---

- 28  
3 COCKTAILS  
FACILES ET FESTIFS

---

- 37  
FEVER-TREE  
TONICS HAUT DE GAMME

---

- 38  
CADEAUX GOURMANDS

---

*Craquelins 34°*  
DES BOUCHÉES  
DE L'APÉRO  
AU DESSERT



/ PRÉPARÉS À BASE D'INGRÉDIENTS SIMPLES ET NATURELS, CES CRAQUELINS MINCES SONT CUITS AU FOUR AVEC SOIN JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT LÉGÈREMENT DORÉS ET PARFAITEMENT SAVOUREUX. ILS ONT ÉTÉ CRÉÉS POUR ACCOMPAGNER LES FROMAGES. APRÈS TOUT, SI VOUS VOUS OFFREZ UN BON FROMAGE ARTISANAL, VOUS VOULEZ POUVOIR LE GOÛTER !

CES CRAQUELINS METTENT EN VALEUR LES FROMAGES LES PLUS AIMÉS AU MONDE SANS LEUR VOLER LA VEDETTE. ILS CONVIENNENT AUSSI AUX TREMPETTES, AUX TARTINADES, AUX PÂTÉS, AUX CHARCUTERIES, AUX TARTARES DE THON ET PLUS ENCORE. OUVREZ UNE BOÎTE OU DEUX ET SERVEZ-LES AUX CÔTÉS DE VOTRE FROMAGE PRÉFÉRÉ : UN FESTIN RAFFINÉ ET GOÛTEUX PRÊT EN QUELQUES SECONDES.



**FI017**  
CRAQUELINS  
NATURE  
34 DEGRÉS  
PDSF 4,99 \$  
127 G, 18/CAISSE



**FI018**  
CRAQUELINS  
AU POIVRE MOULU  
34 DEGRÉS  
PDSF 4,99 \$  
127 G, 18/CAISSE



**FI019**  
CRAQUELINS  
AU ROMARIN  
34 DEGRÉS  
PDSF 4,99 \$  
127 G, 18/CAISSE



**FI020**  
CRAQUELINS  
SÉSAME  
34 DEGRÉS  
PDSF 4,99 \$  
127 G, 18/CAISSE



**FI022**  
CRAQUELINS  
AU BLÉ ENTIER  
34 DEGRÉS  
PDSF 4,99 \$  
127 G, 18/CAISSE

*Sans oublier qu'ils sont bons pour vous! Une portion correspond à neuf nourrissants craquelins 34 Degrés... tout ça avec moins d'un gramme de gras.*



## FROMAGES ET CONFITURE DE FIGUES DALMATIA

POUR ACCOMPAGNER LA CONFITURE DE FIGUES, LES FROMAGES RELEVÉS, CRÉMEUX OU FERMES, SONT PARFAITS : MANCHEGO, BRIE, CAMEMBERT, CHÈVRE, ETC. NOS CONFITURES DALMATIA SONT IMPORTÉES DE CROATIE. DES AGRICULTEURS DE LA DALMATIE CUEILLEN LES FIGUES À LA MAIN ET LES FONT SÉCHER AU SOLEIL SUR DE VIEILLES PALETTES DE BOIS JUSQU'À CE QU'ELLES PRENNENT UNE RICHE COULEUR DORÉE. ON AJOUTE ENSUITE AUX FIGUES UNIQUEMENT LES MEILLEURS INGRÉDIENTS POUR EN FAIRE UNE TARTINADE. LES ORANGES DE LA TARTINADE DE FIGUES ET D'ORANGES PROVIENNENT DE L'ÎLE DE KORCULA, DANS LA MER ADRIATIQUE. LE RÉSULTAT FINAL EST UN PRODUIT EXCEPTIONNEL ET SAVOUREUX REGORGEANT DE FRUITS.



**FI196**  
TARTINADE DE FIGUES  
DALMATIA  
PDSF 6,99 \$  
240 G, 12/CAISSE



**FI197**  
TARTINADE DE  
FIGUES ET D'ORANGES  
DALMATIA  
PDSF 6,99 \$  
240 G, 12/CAISSE



## TAPENADES ET OLIVES

POUR ACCOMPAGNER VOS CANAPÉS, FAVUZZI VOUS OFFRE DE NOMBREUX PRODUITS DÉBORDANT DE SAVEURS FAITS À PARTIR D'INGRÉDIENTS NATURELS : PURÉE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES FAVUZZI, TARTINADE D'OLIVES KALAMATA, TAPENADE AUX OLIVES VERTES ET AUX AMANDES ET, POURQUOI PAS, TAPENADE D'OLIVES MÉDITERRANÉENNES DE VENETIAN SUR UN MORCEAU DE MOZZARINA!



**V40**  
TAPENADE D'OLIVES  
MÉDITERRANÉENNES  
PDSF 6,99 \$  
215 G, 12/CAISSE



**V32**  
TARTINADE AUX  
OLIVES GRECQUES  
KALAMATA  
PDSF 6,99 \$  
215 G, 12/CAISSE



**V50**  
TAPENADE  
AUX ARTICHAUTS  
PDSF 6,99 \$  
215 G, 6/CAISSE



**V16**  
TAPENADE  
AUX OLIVES VERTES  
ET AUX AMANDES  
PDSF 6,99 \$  
215 G, 6/CAISSE



**CR15**  
OLIVES AU CITRON  
PDSF 8,49 \$  
280 G, 6/CAISSE



**CR18**  
OLIVES NOIRES  
LECCINO  
PDSF 8,49 \$  
280 G, 6/CAISSE



- 24 craquelins Nature 34°
- 250 ml (1 tasse) de mascarpone
- 125 ml (1/2 tasse) de tartinade au citron du commerce ou maison
- Fraises, framboises, mûres ou bleuets frais, ou mélange de petits fruits
- Menthe fraîche pour garnir

## BOUCHÉES AU CITRON

### POUR 24 BOUCHÉES

BRASSER LE MASCARPONE POUR LE RENDRE PLUS FACILE À TARTINER. ÉTALER DÉLICATEMENT UNE MINCE COUCHE UNIFORME DE MASCARPONE SUR LES CRAQUELINS NATURE 34°. GARNIR CHAQUE CRAQUELIN D'UNE GÉNÉREUSE CUILLERÉE DE TARTINADE AU CITRON. DÉCORER DE PETITS FRUITS ET DE BRINS DE MENTHE FRAÎCHE. SAVOURER CE DESSERT TONIQUE ET LÉGER IMMÉDIATEMENT.

### TRUC DE STYLISTE

CES CRAQUELINS DÉLICATS DOIVENT ÊTRE MANIPULÉS AVEC DÉLICATESSE. POURQUOI NE PAS UTILISER DEUX SACS REFERMABLES POUR GARNIR LES CRAQUELINS. REMPLIR UN SAC D'UNE PETITE QUANTITÉ DE MASCARPONE, ET L'AUTRE DE TARTINADE AU CITRON. COUPER UN COIN DE CHAQUE SAC ET PRESSER DOUCEMENT POUR FAIRE SORTIR LE CONTENU.

### ASTUCE

*Vous pouvez utiliser du fromage à la crème ordinaire, du yogourt nature ou à la vanille ou encore de la crème sûre additionnée d'un peu de sucre au lieu du mascarpone.*



**SK09941**  
CRÈME DE CITRON  
(QUANTITÉ LIMITÉE)  
PDSF 8,49 \$  
326 G, 12/CAISSE



## Le Panforte

LE PANFORTE EST UN DESSERT ORIGINAIRE DE TOSCANE. CELUI DE FAVUZZI EST PRÉPARÉ DE MANIÈRE ARTISANALE À PARTIR D'INGRÉDIENTS NATURELS DANS LE QUARTIER DE LA PETITE ITALIE À MONTRÉAL. ON ACCOMPAGNE GÉNÉRALEMENT CE DESSERT ITALIEN TRADITIONNEL DE NOËL, FAIT DE FRUITS CONFITS (ORANGE, CÉDRAT), D'AMANDES ET D'ÉPICES, D'UN VERRE DE MOUSSEUX TEL QU'UN PROSECCO OU UN MOSCATO. SERVEZ-LE EN FIN DE REPAS, NAPPÉ D'UN COULIS DE MOÛT DE FIGUE OU DE RAISIN.



*Le Panforte aurait été inventé par des pharmaciens de Sienne, il y a plus de 1000 ans. Il était alors réservé aux nobles, aux riches et au clergé en raison du coût élevé de ses ingrédients.*



**LORS DE VOTRE PROCHAINE ACTIVITÉ SPORTIVE D'HIVER, REMPLACEZ LA BARRE ÉNERGÉTIQUE PAR UN DÉLICIEUX MORCEAU DE PANFORTE; IL VOUS PROCURERA L'APPORT NUTRITIONNEL NÉCESSAIRE POUR MAINTENIR VOS EFFORTS.**

## Le Pandoro

ORIGINAIRE DE MILAN, LE PANETTONE RESSEMBLE À UN CROISSANT BRIOCHÉ AUX FRUITS CONFITS. LE PANDORO, QUANT À LUI, EST ORIGINAIRE DE VÉRONE ET FAIT PENSER PLUTÔT À UN GÂTEAU DES ANGES. AVEC LE PANETTONE, C'EST L'UN DES GÂTEAUX DE NOËL LES PLUS POPULAIRES EN ITALIE. IL PROVIENDRAIT D'AUTRICHE, PAYS AVEC LEQUEL L'ITALIE PARTAGE UNE FRONTIÈRE. LE PANDORO EST MÊME PROTÉGÉ PAR UN BREVET DÉPOSÉ EN 1894 PAR DOMENICO MELEGATI PORTANT SUR UN GÂTEAU TENDRE ET DE COULEUR DORÉE, PARFUMÉ À LA VANILLE, DE LA FORME D'UN CÔNE TRONQUÉ ET DONT LA SECTION EST UNE ÉTOILE À HUIT BRANCHES. MUZZI A ÉLABORÉ PLUSIEURS SAVEURS DE PANDORO, NOTAMMENT AU CHOCOLAT, AUX AMANDES ET, LA PLUS POPULAIRE CETTE ANNÉE, AU LIMONCELLO!





## Les Panettones



### Caractéristiques distinctives des Panettones de Muzzi

LES NOMBREUX ARÔMES OFFERTS SONT ÉGALEMENT UN ATOUT. MÊME SI LE PANETTONE CLASSIQUE AUX RAISINS SECS ET AUX FRUITS CONFITS DEMEURE LE PLUS POPULAIRE, D'AUTRES GAGNENT EN POPULARITÉ. PAR EXEMPLE, LE PANETTONE AUX MARRONS GLACÉS A DÉJÀ ÉTÉ TRÈS POPULAIRE, MAIS CETTE ANNÉE C'EST CELUI AU LIMONCELLO, LIQUEUR DE CITRON D'ORIGINE ITALIENNE, QUI ATTIRE TOUTE L'ATTENTION DANS NOS ÉPICERIES FINES. IL EXISTE AUSSI DES PANETTONES AUX ABRICOTS, AU CHOCOLAT, AUX POIRES ET CHOCOLAT ET AUX AMANDES. ET N'OUBLIONS PAS LES PANETTONES AUX VINS ITALIENS TYPIQUES TELS QUE LE SANGRANTINO ET LE MOSCATO AINSI QUE CEUX À LA BIÈRE ET AU CHAMPAGNE.

MAIS LES CONSOMMATEURS APPRÉCIENT SURTOUT LEUR FRAÎCHEUR, LEUR TEXTURE BRIOCHÉE ET LA QUALITÉ EXCEPTIONNELLE DES INGRÉDIENTS.



**LES MAGNIFIQUES EMBALLAGES RENOUVELÉS  
CHAQUE SAISON SONT CERTES APPRÉCIÉS.**

**LES PANETTONES SONT EMBALLÉS À LA MAIN  
AVEC DES BOUCLES ET DU PAPIER ÉLÉGANTS  
AUX MULTIPLES COULEURS ET MOTIFS.**



## ASTUCE

*Après la fête de Noël,  
vous pouvez conserver  
votre panettone  
pendant plusieurs  
mois au congélateur.  
Utilisez-le pour  
préparer du pain doré  
pour vos brunchs  
cet hiver.*



LES ŒUFS UTILISÉS PROVIENNENT DE POULES EN LIBERTÉ, COMME C'EST LA NORME DANS PLUSIEURS PAYS EUROPÉENS, ALORS QU'AU QUÉBEC ELLES N'ONT DROIT, EN VERTU DE LA LOI, QU'À UN ESPACE DE 64 POUCES CARRÉS (TAILLE D'UNE FEUILLE MOBILE). LA LEVURE EST L'INGRÉDIENT LE PLUS IMPORTANT DU MÉLANGE. COMBINÉE AUX ŒUFS ET AU BEURRE, DONT L'UTILISATION EST OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LOI ITALIENNE, ELLE CONFÈRE AU PANETTONE UNE DOUCEUR ET UN PARFUM AGRÉABLES.

D'AILLEURS, AVANT DE VOIR LEVER LES PANETTONES, IL FAUT ATTENDRE PLUSIEURS HEURES. ENFIN, IL N'Y A AUCUN AGENT DE CONSERVATION. CELLE-CI EST ASSURÉE PAR L'ALCOOL, VAPORISÉ SUR LA PÂTISSERIE, QUI REMPLIT UNE FONCTION BACTÉRIOSTATIQUE EN EMPÊCHANT LA CROISSANCE DES MOISSURES PENDANT JUSQU'À SIX MOIS.

[www.pasticceriamuzzi.com](http://www.pasticceriamuzzi.com)



## LOREDANA MUZZI LA REINE DES PANETTONES

SITUÉE À FOLIGNO, DANS LA PROVINCE DE L'OMBRIE, EN ITALIE, L'ENTREPRISE MUZZI A ÉTÉ FONDÉE EN 1795 PAR MASTRO TOMMASO DI FILIPPO MUZZI, QUI Y FABRIQUAIT DE PETITES PÂTISSERIES À L'ANIS. PLUSIEURS GÉNÉRATIONS PLUS TARD, C'EST LOREDANA MUZZI FARRESE, MÈRE DE TROIS ENFANTS ET GRAND-MÈRE DE NEUF PETITS-ENFANTS, QUI SIÈGE AUJOURD'HUI À LA TÊTE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION D'UNE PÂTISSERIE QUI EXPORTE DORÉNAVANT SES PRODUITS DANS LES MEILLEURES ÉPICERIES FINES DE LA PLANÈTE ET REGROUPE PLUSIEURS AUTRES MARQUES DE COMMERCE DE PANETTONES ACQUISES AU FIL DES ANNÉES.



ALORS QUE SON FILS FILIPPO ASSURE DÉSORMAIS LA PRÉSIDENTE, LA SIGNORA LOREDANA DEMEURE ACTIVE ET ENGAGÉE DANS LES DÉCISIONS STRATÉGIQUES DE L'ENTREPRISE AFIN DE PRÉSERVER LES TRADITIONS ET LA QUALITÉ ARTISANALE DES PÂTISSERIES.

LA CROISSANCE ET L'INDUSTRIALISATION DOIVENT SERVIR À PERFECTIONNER LES MÉTHODES DE GESTION, MAIS JAMAIS À MODIFIER LES INGRÉDIENTS, LES RECETTES ET LA QUALITÉ DES PRODUITS. CE SOUCI D'AUTHENTICITÉ EST APPRÉCIÉ PAR NOTRE CLIENTÈLE CHAQUE ANNÉE PLUS NOMBREUSE À ÊTRE SÉDUITE PAR LA QUALITÉ DES INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS, LA VARIÉTÉ DES DOUCEURS PROPOSÉES ET LES EMBALLAGES SOIGNÉS CONÇUS POUR PRÉSERVER L'EXCELLENCE DES PRODUITS.



★ FOLIGNO

*Muzzi a été fondée en 1795  
par Mastro Tommaso di Filippo Muzzi,  
qui y fabriquait de petites pâtisseries à l'anis.*

## L'AMICIZIA

FAVUZZI & MUZZI

L'HISTOIRE DE LA COLLABORATION ENTRE FAVUZZI ET MUZZI EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE D'AMITIÉ ENTRE LE PETIT-FILS DE LOREDANA, TOMMASO MUZZI (LA FAMILLE A CONSERVÉ LA TRADITION DE NOMMER LE PREMIER-NÉ TOMMASO OU FILIPPO, SELON LES GÉNÉRATIONS) ET MICHEL FAVUZZI QUI, ALORS QU'ILS ÉTAIENT TOUTS DEUX DANS LA JEUNE VINGTAINE, ONT SPONTANÉMENT NOUÉ DES LIENS LORS D'UNE MISSION COMMERCIALE DE MUZZI À MONTRÉAL. D'AILLEURS, AVANT DE DONNER LIEU À DES ENTENTES COMMERCIALES, TOUTES LES RELATIONS D'AFFAIRES DE FAVUZZI NAISSENT D'ABORD D'UN PARTAGE DE VALEURS COMMUNES.



# VIN COTTO

PRODUIT TYPIQUE DE LA PUGLIA, LE VIN COTTO (VIN CUIT) EST UTILISÉ TRADITIONNELLEMENT PENDANT LE TEMPS DES FÊTES DE NOËL DANS LA CONFECTION DE PÂTISSERIES, NOTAMMENT LES FAMEUSES CARTELLATE PUGLIESE DONT ON VOUS PRÉSENTE ICI LA RECETTE. RÉSULTAT DE LA CUISSON LENTE DE MOÛT DE RAISIN OU DE FIGUE, C'EST UN SIROP SUCRÉ ET ONCTUEUX AVEC DES NOTES AROMATIQUES RAPPELANT LES PRUNES ET LA MÉLASSE.

**SAVIEZ-VOUS QU'IL FAUT PRÈS DE 2 KG DE FIGUES BIEN MÛRES POUR PRODUIRE UNE SEULE BOUTEILLE DE 250 ML DE DOLCENERO!**

- 500 ml (2 tasses) de farine tout usage
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 15 ml (1 c. à table) de sucre
- 120 ml (1/2 tasse) de vin blanc à la température ambiante
- 120 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive extra-vierge
- 1 œuf

## CARTELLATE PUGLIESE

**DONNE ENVIRON 36 CARTELLATES**  
**TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES**  
**TEMPS DE CUISSON : 15 MINUTES**

MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS DANS UN MÉLANGEUR OU, SUR UN PLAN DE TRAVAIL, FORMER À LA MAIN UN Puits AVEC LA FARINE, PUIS AJOUTER L'HUILE D'OLIVE ET LE VIN BLANC. PÉTRIR LE TOUT POUR OBTENIR UNE PÂTE HOMOGENÈME ET LISSE.

DIVISER LA PÂTE EN PLUSIEURS MORCEAUX. À L'AIDE D'UNE MACHINE À PÂTE, APLATIR LES MORCEAUX EN BANDES FINES SIMILAIRES À DES LASAGNES. ÉTENDRE LES BANDES SUR UN PLAN DE TRAVAIL LÉGÈREMENT FARINÉ. À L'AIDE D'UNE ROULETTE DENTELÉE, DÉCOUPER LES BANDES EN SECTIONS PLUS ÉTROITES DE 2 CM DE LARGEUR SUR 20 CM DE LONGUEUR.

REPLIER CHAQUE BANDE EN DEUX DANS LE SENS DE LA LARGEUR. PINCER LA PÂTE TOUTS LES 3 À 4 CM POUR FORMER DE PETITS CREUX RÉGULIERS. ENSUITE, ENROULER LA BANDE EN SPIRALE AFIN DE FORMER UN CERCLE.

FAIRE FRIRE LES CERCLES DE PÂTE DANS UNE QUANTITÉ GÉNÉREUSE D'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT DORÉS. RÉSERVER.

DANS UNE CASSEROLE, PORTER LE MOÛT DE RAISIN OU DE FIGUE À ÉBULLITION, PUIS RETIRER DU FEU. PLONGER LES CARTELLATE DANS LE MOÛT POUR BIEN LES IMPRÉGNER ET SERVIR AUSSITÔT.

### ASTUCE

*Si vous appréciez moins le goût de la mélasse, remplacez le moût de raisin ou de figue par du miel.*



**MOL16**  
MOÛT DE FIGUES  
PDSF 20,49 \$  
250 ML, 6/CAISSE



**TEA2**  
MOSTOCOTTO  
PDSF 15,49 \$  
250 ML, 12/CAISSE



**KS103**  
MIEL AUX FLEURS  
DES CHAMPS  
PDSF 11,49 \$  
354 G, 6/CAISSE

POUR LES  
**FÊTES**

SOYEZ BIEN  
ACCOMPAGNÉ



/ POUR DE NOMBREUSES FAMILLES QUÉBÉCOISES, LE FESTIN DE NOËL NE SERAIT PAS AUTHENTIQUE SANS UNE ÉNORME DINDE RÔTIE À POINT ET LES FAMEUSES TOURTIÈRES. CERTAINS RESSORTENT LES RECETTES TRADITIONNELLES DE NOS GRANDS-MÈRES, ALORS QUE D'AUTRES ESSAYENT LES PROPOSITIONS ORIGINALES DES CHEFS DU MOMENT. DANS TOUS LES CAS, ON SE CONCENTRE SURTOUT SUR LA PRÉPARATION DES METS PRINCIPAUX POUR ÉPATER NOS CONVIVES, EN OUBLIANT PARFOIS LE CHOIX DES CONDIMENTS.



## CONDIMENTS DES FÊTES

LA DINDE DE NOËL NE MÉRITE-T-ELLE PAS UN PEU PLUS QUE LE KETCHUP OU LA SAUCE AUX CANNEBERGES DU COMMERCE EN CONSERVE REMPLIE DE SUCRE, DE SODIUM ET D'INGRÉDIENTS AU NOM IMPRONONÇABLE ?

*Favuzzi vous propose une variété de délicieux condiments traditionnels pour accompagner vos plats des Fêtes.*



CF301  
SAUCE AUX AIRELLES  
(CANNEBERGES)  
PDSF 7,49 \$  
250 ML, 12/CAISSE  
PRIX FAVUZZI 4,90 \$

## SAUCE

### SAUCE AUX AIRELLES (CANNEBERGES)

par Catherine's

AUCUN REPAS DES FÊTES NE SERAIT COMPLET SANS SAUCE AUX CANNEBERGES! CATHERINE'S VOUS OFFRE CETTE DÉLICIEUSE SAUCE FAITES DE PACANES, DE BRANDY ET DE CANNEBERGES FRAÎCHES POUR UN GOÛT MAISON AUTHENTIQUE.



KS26133  
GELÉE DE MENTHE  
PDSF 4,99 \$  
297 G, 12/CAISSE

### GELÉE DE MENTHE VERTE

par Braswell's

CONDIMENT CLASSIQUE DU TEMPS DES FÊTES, LA GELÉE DE MENTHE VERTE SE MARIE BIEN AVEC DE NOMBREUX METS SALÉS : AGNEAU, VOLAILLE, POISSON, ETC. INSTAUREZ UNE NOUVELLE TRADITION EN LA SERVANT SUR DES LÉGUMES, COMME DES PETITS POIS OU ENCORE DES POMMES DE TERRE. AU DESSERT, ELLE ACCOMPAGNE À MERVEILLE UN MORCEAU DE GÂTEAU AU CHOCOLAT!

## KETCHUPS



### KETCHUP COUNTRY

par Stonewall Kitchen

LE KETCHUP, COMBIEN DE FOIS AVEZ-VOUS SOUHAITÉ QU'IL AIT MEILLEUR GOÛT? VOTRE SOUHAIT EST MAINTENANT RÉALITÉ. AVEC LES TOMATES LES PLUS FRAÎCHES ET MÛRES QUI SOIENT ET UNE TOUCHE DE MAGIE PROVENANT D'ÉPICES CHOISIES, STONEWALL KITCHEN CROIT AVOIR CRÉÉ LE KETCHUP LE PLUS SAVOUREUX SUR LE MARCHÉ.

*Piquant et goûteux, c'est un ketchup raffiné qui ravira les adultes, mais ne manquera pas de plaire aux enfants! N'hésitez pas à l'essayer avec tous vos mets.*

SK565  
KETCHUP COUNTRY  
PDSF 8,99 \$  
454 G, 12/CAISSE



### KETCHUP CLASSIQUE

par Sir Kensington

LE KETCHUP CLASSIQUE SIR KENSINGTON AFFICHE UNE LISTE ÉTONNANMENT COURTE D'INGRÉDIENTS SAINS COMME DES TOMATES BROYÉES, DU SUCRE BRUT ET UN MÉLANGE ACIDULÉ DE VINAIGRE ET D'ÉPICES. C'EST LE KETCHUP QUE VOUS CONNAISSEZ, MAIS ENCORE MEILLEUR : UNE OPTION SAVOUREUSE ET TOUTE NATURELLE PRÉPARÉE À BASE D'INGRÉDIENTS NON TRANSFORMÉS.

*Sans oublier qu'il contient 50 % moins de sucre, 33 % moins de sodium et aucun OGM.*

KS500  
KETCHUP CLASSIQUE SIR KENSINGTON'S  
PDSF 7,49 \$  
295 ML, 6/CAISSE



### KETCHUP ÉPICÉ

par Sir Kensington

VOUS VOULEZ UN PEU PLUS DE PIQUANT? LE KETCHUP ÉPICÉ SIR KENSINGTON CONTIENT DES PIMENTS CHIPOTLE, DU JUS DE LIME ET UN SOUPÇON DE CORIANDRE.

*Juste assez épicé pour titiller vos papilles, il relève agréablement vos plats sans masquer les saveurs.*

KS501  
KETCHUP ÉPICÉ SIR KENSINGTON'S  
PDSF 7,49 \$  
295 ML, 6/CAISSE



- 125 ml (1/2 tasse) et  
30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime frais
- 1 livre de crevettes fraîches ou congelées  
(21 à 25 crevettes)
- 1/2 oignon (1/4 tasse) d'oignon blanc haché
- 85 ml (1/3 tasse) de coriandre fraîche hachée
- 125 ml (1/2 tasse) de sauce pour cocktail  
tequila et lime Stonewall Kitchen
- 8 à 15 ml (1/2 à 1 c. à soupe) de sauce piquante  
Boukman habanero et agrumes
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge  
californienne O
- 1 tasse de concombre pelé et coupé en dés
- 1 avocat mûr en cubes
- Chips de maïs blanc bio Xochitl
- Sel

## COCKTAIL DE CREVETTES

### POUR 4 PERSONNES

PORTER À ÉBULLITION UN LITRE D'EAU SALÉE ADDITIONNÉE DE 2 C. À SOUPE DE JUS DE LIME. AJOUTER LES CREVETTES, COUVRIR ET RAMENER À ÉBULLITION. RETIRER DU FEU, ÉGOUTTER, COUVRIR DE NOUVEAU ET LAISSER REPOSER DIX MINUTES. PELER, DÉVEINER ET HACHER GROSSIÈREMENT LES CREVETTES. LAISSER REFROIDIR DANS UN BOL. MÉLANGER AVEC LE JUS DE LIME, COUVRIR ET RÉFRIGÉRER PENDANT ENVIRON UNE DEMI-HEURE.

COMBINER LES CREVETTES AUX INGRÉDIENTS RESTANTS. SALER AU GOÛT. REMETTRE LE MÉLANGE AU RÉFRIGÉRATEUR JUSQU'AU MOMENT DE SERVIR. SERVIR LES CREVETTES DANS DES VERRES À MARTINI OU DANS DES BOLS COLORÉS. GARNIR DE BRINS DE CORIANDRE ET DE TRANCHES DE LIME. ACCOMPAGNER DE CROUSTILLES DE MAÏS BLANC BIOLOGIQUE XOCHITL.



**BK04**  
BOUKMAN HABANERO  
ET AGRUMES  
PDSF 8,49 \$  
150 ML, 12/CAISSE



**SK316**  
SAUCE COCKTAIL  
À LA TEQUILA ET LIME  
PDSF 7,99 \$  
241 G, 12/CAISSE



**OL63**  
HUILE D'OLIVE  
EXTRA-VIERGE  
BIOLOGIQUE O  
PDSF 21,99 \$  
500 ML, 6/CAISSE



- 2 tasses de haricots verts frais parés
- 15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe)  
d'huile d'olive extra-vierge à l'ail
- 30 ml (2 c. à soupe) de confiture d'oignons à l'ail grillé  
de Stonewall Kitchen
- 190 ml (3/4 tasse) de fromage gorgonzola émietté
- 65 ml (1/4 tasse) d'amandes tranchées

## HARICOTS VERTS GLACÉS AU GORGONZOLA

PORTER DEUX LITRES D'EAU À ÉBULLITION DANS UNE GRANDE CASSEROLE. AJOUTER LES HARICOTS ET FAIRE CUIRE DE TROIS À CINQ MINUTES, OU JUSQU'À CE QUE LES HARICOTS SOIENT À MOITIÉ CUITS. ÉGOUTTER ET RINCER À L'EAU GLACÉE POUR REFROIDIR.

CHAUFFER L'HUILE D'OLIVE À L'AIL DANS UNE GRANDE POÊLE. AJOUTER LES HARICOTS REFROIDIS ET FAIRE SAUTER DE TROIS À CINQ MINUTES EN BRASSANT POUR FAIRE CUIRE TOUTS LES CÔTÉS.

AJOUTER 2 C. À SOUPE DE CONFITURE D'OIGNONS À L'AIL RÔTI. BIEN MÉLANGER LES HARICOTS PENDANT ENVIRON TROIS MINUTES. LA CONFITURE DEVIENDRA FONDANTE ET BOUILLONNANTE ET ENROBERA COMPLÈTEMENT LES HARICOTS.

PLACER LES HARICOTS AU CENTRE D'UNE GRANDE ASSIETTE DE SERVICE. GARNIR GÉNÉREUSEMENT DE GORGONZOLA ÉMIETTÉ ET D'AMANDES TRANCHÉES.



**OL55**  
HUILE O  
À L'AIL GRILLÉ  
PDSF 19,99 \$  
240 ML, 12/CAISSE



**SK127**  
CONFITURE  
D'OIGNONS  
À L'AIL GRILLÉ  
PDSF 8,99 \$  
368 G, 12/CAISSE



**:: RIZ ::**

- 500 ml (2 tasses) de riz Carnaroli
- 1 l (4 tasses) de bouillon de légumes
  - 5 ml (1 c. à thé) de safran
  - 125 ml (1/2 tasse) de beurre
- 65 ml (1/4 tasse) de fromage Grana Padano

**:: FARCE ::**

- 250 ml (1 tasse) de fromage Mozzarella coupé en petits dés
- 250 ml (1 tasse) de prosciutto ou de jambon coupé en petits morceaux
- Feuilles de basilic coupées en morceaux

**:: PANURE ::**

- 250 ml (1 tasse) de farine tout usage
- 250 ml (1 tasse) de chapelure
- 2 œufs battus
- 1 tasse (250 ml) d'huile d'olive extra-vierge

## ARANCINE DI RISO

**DONNE ENVIRON 25 ARANCINIS**  
**TEMPS DE PRÉPARATION ET DE CUISSON : 1 H 30**

CUIRE LE RIZ SELON LE MODE D'EMPLOI, EN VEILLANT À AJOUTER LE SAFRAN PENDANT LA CUISSON, ET LE BEURRE ET LE FROMAGE EN FIN DE CUISSON. LAISSER REFROIDIR.

POUR PRÉPARER LA PANURE, METTRE LA FARINE, LES ŒUFS BATTUS ET LA CHAPELURE DANS TROIS ASSIETTES DIFFÉRENTES.

MOUILLER LES MAINS AVEC DE L'EAU FRAÎCHE POUR EMPÊCHER LE RIZ DE COLLER. PRENDRE ENVIRON 1 CUILLÈRE À SOUPE DE RIZ ET FORMER UNE BOULE. AVEC LE POUCE, FORMER UN PUIT ASSEZ GRAND POUR CONTENIR UNE PETITE QUANTITÉ DE FARCE, PUIS REFERMER LE TROU AVEC DU RIZ. MOUILLER LES MAINS DE NOUVEAU ET HUMIDIFIER LA BOULE DE RIZ.

ENROBER LA BOULE DE RIZ DE FARINE, PUIS D'ŒUFS BATTUS ET ENFIN DE CHAPELURE. FAIRE FRIRE DANS UNE QUANTITÉ GÉNÉREUSE D'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE COLORATION DORÉE. SERVIR CHAUD.



**MOLO7**  
ETICHETTA VERDE  
PDSF 13,99 \$  
750 ML, 12/CAISSE



**R05**  
RIZ CARNAROLI  
PDSF 12,49 \$  
1 KG, 10/CAISSE



**R25**  
SAFRAN  
DE SARDAIGNE  
PDSF 19,99 \$  
1 G, 12/CAISSE

# 3 COCKTAILS FACILES ET FESTIFS

## BLOODY CAESAR

- 45 ml (3 c. à soupe) de vodka
- 125 ml (1/2 tasse) de mélange à Bloody Caesar Walter
- Sel de céleri
- Lime
- Glaçons

GIVRER LE REBORD D'UN VERRE AVEC DE LA LIME ET DU SEL DE CÉLERI. AJOUTER LES GLAÇONS ET VERSER LE MÉLANGE À BLOODY CAESAR WALTER ET LA VODKA. REMUER À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE. GARNIR D'UNE BRANCHE DE CÉLERI, D'UN QUARTIER DE LIME OU D'UNE CREVETTE.



**WAL02**  
MÉLANGE À BLOODY CAESAR  
WALTER PEU ÉPICÉ  
PDSF 7,99 \$  
500 ML, 12/CAISSE

**WAL01**  
MÉLANGE À BLOODY CAESAR  
WALTER ÉPICÉ  
PDSF 7,99 \$  
500 ML, 12/CAISSE

/ WALTER EST LE PREMIER MÉLANGE À BLOODY CAESAR ENTIÈREMENT NATUREL. IL EST FIÈREMENT PRODUIT AU CANADA EN PETITS LOTS. NOMMÉ EN L'HONNEUR DE WALTER CHELL, QUI L'INVENTA À CALGARY EN 1969 POUR MARQUER L'INAUGURATION D'UN RESTAURANT ITALIEN, C'EST LE COCKTAIL IDÉAL POUR COMMENCER LES FESTIVITÉS. ON PEUT AUSSI LE SERVIR SANS VODKA AU BRUNCH.



## COCKTAIL À LA MENTHE ET AU GINGEMBRE

- 45ml (3c. à soupe) de Dry Gin
- 125 ml (1/2 tasse) de soda  
au gingembre Boylan
- Feuilles de menthe fraîche
- Glaçons

PILER QUELQUES FEUILLES DE MENTHE DANS UN VERRE. AJOUTER LE GIN ET LE SODA AU GINGEMBRE. REMUER À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE. GARNIR LE BORD DU VERRE D'UN QUARTIER DE LIME ET D'UN QUARTIER DE CITRON ET SERVIR.



**GI01**  
GINGO ORIGINAL  
PDSF 3,99 \$  
355 ML/12 CAISSE

**BB2**  
BOISSON GAZEUSE  
AU GINGEMBRE  
PDSF 1,99 \$  
343 ML, 24/CAISSE

/ REDONNEZ DE L'ÉNERGIE À VOS CONVIVES AVEC CE COCKTAIL RAFRAÎCHISSANT, PÉTILLANT ET PIQUANT. ENTREPRISE FONDÉE EN 1981, BOYLAN PRODUIT SON SODA AU GINGEMBRE AVEC DES INGRÉDIENTS ENTIÈREMENT NATURELS. ON PEUT ÉGALEMENT REMPLACER LE SODA PAR DU GINGO, UNE BOISSON PRODUITE AU QUÉBEC À PARTIR DE GINGEMBRE, DE MENTHE ET DE CITRON.



## COCKTAIL AU CAFÉ ET À L'ORANGE

- 35 ml (1/8 tasse, 1 oz) de Brandy
- 35 ml (1/8 tasse, 1 oz) de Cointreau (liqueur à l'orange)
- 35 ml (1/8 tasse, 1 oz) de café Favuzzi Espresso
- Glaçons

METTRE TOUS LES INGRÉDIENTS DANS UN SHAKER, SECOUER ET VERSER DANS UN VERRE À COCKTAIL. GARNIR LE REBORD DU VERRE D'UN QUARTIER D'ORANGE ET SERVIR.

POUR CLORE DIGNEMENT UN REPAS FESTIF, PARFUMEZ VOTRE ESPRESSO PRÉFÉRÉ D'UN SOUPÇON DE BRANDY ET DE COINTREAU, ET SERVEZ-LE DANS UN VERRE À SHOOTER.



**FA14**  
CAFÉ FAVUZZI ESPRESSO  
MOULU  
PDSF 15,49 \$  
454 G, 10/CAISSE

**FA15**  
CAFÉ FAVUZZI ESPRESSO  
EN GRAINS  
PDSF 15,49 \$  
454 G, 10/CAISSE

/ ÉLABORÉ AVEC ART ET PASSION, L'ESPRESSO FAVUZZI EST UN CAFÉ HAUT DE GAMME. TORRÉFIÉ DANS LA PLUS PURE TRADITION ITALIENNE, À MONTRÉAL, PAR CAFÉ BARISTA MAÎTRES TORRÉFACTEURS. COMPOSÉ DE GRAINS SPÉCIALEMENT SÉLECTIONNÉS, TORRÉFIÉS EN PETITS LOTS, IL CONSERVE TOUTE SA FRAÎCHEUR ET SA QUALITÉ. ÉQUILIBRÉ ET SAVOUREUX, IL SE DÉMARQUE PAR UNE FINALITÉ CHOCOLATÉE, SANS AMERTUME.

# NOUVEAUX PRODUITS

## PETITS DE HINT MINT

IDÉE  
BAS  
DE  
NOËL



/ APRÈS UNE ABSENCE DE PLUS D'UNE ANNÉE, AU COURS DE LAQUELLE ON A MIS À JOUR LE TABLEAU DE LA VALEUR NUTRITIVE DES PRODUITS AFIN DE SE CONFORMER À LA RÉGLEMENTATION CANADIENNE SUR LES PRODUITS « SANS SUCRE », LA GAMME PETIT DE HINT MINT EST ENFIN DE RETOUR! ILS SE DISTINGUENT DE CEUX DE LA GAMME ORIGINALE PAR LEURS BOÎTIERS PLUS PETITS ET COLORÉS QUI SE GLISSENT PARTICULIÈREMENT BIEN DANS LE BAS DE NOËL!



**H30**  
PETIT MENTHE POIVRÉE  
PDSF 1,99 \$  
12 BOÎTIERS/PRÉSENTOIR

**H31**  
PETIT AGRUMES  
PDSF 1,99 \$  
12 BOÎTIERS/PRÉSENTOIR

**H32**  
PETIT THÉ VERT  
PDSF 1,99 \$  
12 BOÎTIERS/PRÉSENTOIR

**H33**  
PETIT CASSIS  
PDSF 1,99 \$  
12 BOÎTIERS/PRÉSENTOIR

## EAU DE L'AUBIER

L'EAU DE L'AUBIER, QUI A DÉJÀ REMPORTÉ LE PRIX DE LA MEILLEURE EAU AU MONDE, EST DOUCE, NATURELLE, UNIQUE ET RENOUVELABLE. ELLE EST PRODUITE À PARTIR DE LA SÈVE D'ÉRABLES DU QUÉBEC. SA TEXTURE SOYEUSE ET SES NOTES VÉGÉTALES DÉLICATES AJOUTERONT UNE TOUCHE DE RAFFINEMENT AUX METS ET AUX VINS SERVIS À VOTRE TABLE.



**AU01**  
EAU DE L'AUBIER  
PDSF 3,99 \$  
750 ML, 12/CAISSE

## SAUCES BBQ DE BOUKMAN

/ BOUKMAN ÉLARGIT SA GAMME DE PRODUITS AVEC DES SAUCES BBQ D'INSPIRATION CARIBÉENNE. ELLES SONT INCROYABLEMENT SAVOUREUSES, ONCTUEUSES ET JUSTE ASSEZ PIQUANTES. CONTRAIREMENT AUX AUTRES SAUCES BBQ, LES SAUCES BOUKMAN CONTIENNENT TRÈS PEU DE SUCRE ET DE SODIUM, ET SONT CONFECTIONNÉES AVEC DES INGRÉDIENTS ENTIÈREMENT NATURELS. LES ÉTIQUETTES, UNIQUES EN LEUR GENRE, SONT ORNÉES D'UNE ŒUVRE CRÉÉE PAR UN ARTISTE HAÏTIEN.

**INGRÉDIENTS  
ENTIÈREMENT  
NATURELS**



**BK10**  
BOUKMAN  
BBQ CARIBÉENNE  
ORIGINALE  
PDSF 7,29 \$  
350 ML, 12/CAISSE

**BK11**  
BOUKMAN  
BBQ MANGUE  
ÉPICÉE  
PDSF 7,29 \$  
350 ML, 12/CAISSE

## SILLY COW À L'ÉRABLE

RICHE D'UNE SAVEUR IRRÉSISTIBLE DE CHOCOLAT, LE NOUVEAU SILLY COW AU CACAO ET À L'ÉRABLE EST UN MÉLANGE DÉCADENT D'INGRÉDIENTS NATURELS ET BIOLOGIQUES. PRÉSENTÉ DANS UNE BOUTEILLE DE LAIT CLASSIQUE RÉUTILISABLE, IL S'OFFRE AUSSI TRÈS BIEN EN CADEAU.



NOUVEAU

**SC32767**  
CHOCOLAT CHAUD  
CACAO ET ÉRABLE  
(EN POUFRE)  
PDSF 7,49 \$  
479 G, 6/CAISSE

## EXPRIMEZ VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LE BLAZE !

/ RÉDUCTION CONSISTANTE ET HOMOGENÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE QUI A ÉTÉ LONGUEMENT CHAUFFÉ À FEU DOUX. LAISSEZ PARLER VOTRE IMAGINATION ET VOTRE SENS ARTISTIQUE.

*Rendez-vous sur notre site Web  
pour découvrir les 11 saveurs de Blaze !*

**VERSEZ-LE EN FILET DANS UNE ASSIETTE POUR  
DÉCORER FINEMENT UN METS DE VIANDE OU  
DE POISSON OU AJOUTEZ-EN DANS UN RISOTTO.**



**AC01**  
BLAZE ORIGINAL  
PDSF 10,49 \$  
215 ML, 12/CAISSE



**FA36**  
**PORCINI & SEL**  
 PDSF 10,49 \$  
 100 G, 6/CAISSE

**FA37**  
**FENOUIL & SEL**  
 PDSF 8,99 \$  
 100 G, 6/CAISSE

**FA35**  
**FLEUR DE SEL**  
 PDSF 8,49 \$  
 100 G, 6/CAISSE

**FA39**  
**CITRON & SEL**  
 PDSF 7,99 \$  
 100 G, 6/CAISSE

**FA34**  
**SAFRAN & SEL**  
 PDSF 14,49 \$  
 100 G, 6/CAISSE

**FA38**  
**FLEUR & SEL**  
 PDSF 8,49 \$  
 100 G, 6/CAISSE

**FA33**  
**TRUFFE & SEL**  
 PDSF 19,49 \$  
 100 G, 6/CAISSE

## NOUVEAU LOOK

### LES SELS ASSAISONNÉS FAVUZZI SE REFONT UNE BEAUTÉ

OFFERTS SUR LE MARCHÉ DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES, LES SELS ASSAISONNÉS FAVUZZI SE REFONT UNE BEAUTÉ. LE SEL EST CUEILLI À LA MAIN DANS LES MARAIS SALANTS TRADITIONNELS DE CERVIA, SUR LES CÔTES DE LA MER ADRIATIQUE, DANS L'EST DE L'ITALIE.

*Nous ajoutons une nouvelle saveur qui fera des merveilles sur vos poissons et salades : Citron & Sel.*

## FEVER-TREE, TONICS HAUT DE GAMME

/ LA MARQUE FEVER-TREE FAIT RÉFÉRENCE À L'ARBRE À FIÈVRE DONT ON EXTRAIT DE L'ÉCORCE LA QUININE, INGRÉDIENT DE BASE DU SODA TONIQUE. LA QUININE DE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE EST MÉLANGÉE DANS L'EAU DE SOURCE À HUIT AUTRES ARÔMES DE PLANTES RARES, TELS L'EXTRAIT DE SOUCI OU L'ORANGE AMÈRE DE TANZANIE. NE CONTIENT AUCUN ÉDULCORANT, NI CONSERVATEUR, NI ARÔME ARTIFICIELS. SEUL DU SUCRE DE CANNE PUR EST UTILISÉ POUR L'ADOUCCIR, CE QUI LUI CONFÈRE SA DOUCEUR EN BOUCHE ET LA NETTETÉ DE SA FINALE.

BOISSON GAZÉIFIÉE, DONT LA FINE EFFERVESCENCE « CHAMPAGNE » AVIVE LE MOELLEUX ET LES SAVEURS, FEVER-TREE EST PROPOSÉE EN BOUTEILLES DE VERRE DE 200 ML À USAGE UNIQUE, DOSE IDÉALE POUR LA RÉALISATION D'UN DOUBLE GIN-TONIC. LA BOUTEILLE A ÉTÉ DESSINÉE POUR SIGNIFIER LES VALEURS NATURELLES HAUT DE GAMME DE LA MARQUE ET GARANTIR LA FRAÎCHEUR DE SON CONTENU.

*~ Aucun édulcorant, ni conservateur, ni arôme artificiels ~*



FT1137 SODA  
 FT0171 LIMONADE SICILIENNE  
 FT1052 CITRON AMÈRE  
 FT1015 EAU TONIC  
 FT1175 EAU TONIC LÉGÈRE  
 FT0355 BIÈRE DE GINGEMBRE  
 FT1090 GINGER ALE

AUSSI DISPONIBLE

**FT0515**  
 EAU TONIC  
 MÉDITERRANÉENNE  
 PDSF 1,79 \$  
 200 ML, 24/CAISSE

**FT0263**  
 EAU TONIC  
 PDSF 3,99 \$  
 500 ML, 8/CAISSE

**FT0386**  
 BIÈRE DE GINGEMBRE  
 PDSF 3,99 \$  
 500 ML, 8/CAISSE

# DES CADEAUX GOURMANDS

## MOMENTS DE GRÂCE

**CADEAUX INCOMPARABLES, CES GRANDS BALSAMIQUES SONT FABRIQUÉS EXCLUSIVEMENT À PARTIR DE MOÛT DE RAISIN.**

VIELLIS EN FÛT DE CHÊNE PENDANT AU MOINS 12 ANS, ILS SONT RECONNUS PAR UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP). LEUR PRODUCTION EST LIMITÉE ET COMPLEXE; ELLE EXIGE UN SAVOIR-FAIRE EXCEPTIONNEL, CE QUI JUSTIFIE LEUR PRIX TRÈS ÉLEVÉ. IL EXISTE TOUTEFOIS DES PRODUITS COMPARABLES PLUS ABORDABLES, COMME LE SANTORINI QUI, MÊME S'IL CONTIENT UN PEU DE VINAIGRE DE VIN, PRÉSENTE DES NOTES AROMATIQUES RAPPELANT CELLES DES BALSAMIQUES TRADITIONNELS.



**AC08**  
VINAIGRE BALSAMIQUE IGP  
SANTORINI  
PDSF 64,99 \$  
250 ML, 6/CAISSE



**AC24**  
VINAIGRE BALSAMIQUE  
DE MODÈNE TRADITIONNEL (VIEUX)  
PDSF 110,00 \$  
100 ML, 1/CAISSE



**AC14**  
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE  
TRADITIONNEL (EXTRA-VIEUX)  
PDSF 249,00 \$  
100 ML, 1/CAISSE



**OL02**  
VINAIGRE  
DE CHAMPAGNE O  
PDSF 13,99 \$  
200 ML, 6/CAISSE



**TD16**  
PERLES DE  
VINAIGRE BALSAMIQUE  
DE MODÈNE  
PDSF 12,49 \$  
50 G, 8/CAISSE

## OFFREZ DES PERLES ET DU CHAMPAGNE

CETTE ANNÉE, AU LIEU D'OFFRIR LA TRADITIONNELLE BOUTEILLE DE VIN, OSEZ CONFECTIONNER UN PETIT ASSORTIMENT-CADEAU COMPOSÉ DE VINAIGRE DE CHAMPAGNE ET DE PERLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE DE TASTO.

**IL NE VOUS RESTERA QU'À L'ORNER D'UNE BOUCLE DÉCORATIVE !**



---

★

**FAVUZZI**

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS