

FAVUZZI

Janvier 2015

BRUNCH
SANS GLUTEN

SMOOTHIE DÉTOX

SOUPES
RÉCONFORT

NOUVEAUX
MÉLANGES
SANS GLUTEN

PENDANT QUE
LES OLIVIERS
DORMENT

BILAN DE LA DERNIÈRE RÉCOLTE

★
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?



SOUPES
 RÉCONFORT

12



BRUNCH
 SANS
 GLUTEN

24



18

BILAN DE LA
 DERNIÈRE RÉCOLTE

MENU

JANVIER



SMOOTHIE
 DÉTOX

28

- 6 SALADE DE THON AUX TOMATES GRILLÉES
 ET À LA ROQUETTE

- 8 BURGERS DE SAUMON À LA SAUCE À L'ORANGE
 ET AU CHIPOTLE

- 10 CHOU ROUGE BRAISÉ AUX POMMES, À LA
 PANCETTA ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE

- 14 SOUPE AUX LENTILLES ET SAUCISSES

- 16 BISQUE DE CRABE ET HOMARD

- 18 BILAN DE LA DERNIÈRE RÉCOLTE

- 24 CRÊPES SANS GLUTEN

- 26 ŒUFS AU FOUR DU DIMANCHE

- 28 SMOOTHIE DÉTOX

- 32 NOUVEAUX MÉLANGES SANS GLUTEN

- 34 SAINT-VALENTIN

EXQUIS



Plein air
**COCOONING
REPOS**





LES THONS BLANCS GERMONS SONT PÊCHÉS À LA LIGNE, UN PAR UN, À L'AIDE D'UN APPÂT VIVANT OU À LA TRAÎNE PENDANT LA SAISON DE PÊCHE ESTIVALE. CETTE TECHNIQUE ANCESTRALE DE PÊCHE SÉLECTIVE (ÉVITANT LES REJETS) EST RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT ET DES FONDS MARINS.

- 550 g (2 ½ tasses) de tomates cerises coupées en deux
- 2 oignons rouges coupés en quartiers
- 15 mL (1 c. à soupe) de mélange d'épices Fisherman's Wharf d'Urban Accents
- 5 mL (1 c. à thé) de purée aux piments forts Favuzzi
- 75 mL (5 c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge
- Fleur de sel et poivre du moulin
- 60 mL (4 c. à soupe) de condiment blanc Favuzzi de Modène
- 220 g (1 pot) de thon Ortiz égoutté et émietté grossièrement
- 1,5 L (6 tasses) de roquette

SALADE DE THON AUX TOMATES GRILLÉES ET À LA ROQUETTE

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION - 15 MINUTES

METTRE LE FOUR À BROIL. DANS UN BOL, MÉLANGER LES ÉPICES FISHERMAN'S WHARF D'URBAN ACCENTS, LA PURÉE DE PIMENT ET LA MOITIÉ DE L'HUILE D'OLIVE. ARROSER LES TOMATES ET LES OIGNONS DE CETTE PRÉPARATION. SUR UNE PLAQUE DE CUISSON RECOUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ, DÉPOSER LES TOMATES ET LES OIGNONS FACE COUPÉE VERS LE HAUT, PUIS FAIRE GRILLER AU FOUR PENDANT 7 À 10 MINUTES. NE PAS LAISSER NOIRCIR LES LÉGUMES. SORTIR DU FOUR ET RÉSERVER.

POUR LA VINAIGRETTE, MÉLANGER LE RESTE DE L'HUILE D'OLIVE ET LE CONDIMENT BLANC FAVUZZI. ASSAISONNER AVEC UN PEU DU MÉLANGE D'ÉPICES FISHERMAN'S WHARF.

DRESSER UN LIT DE ROQUETTE SUR CHAQUE ASSIETTE ET RECOUVRIR DE TOMATES ET D'OIGNONS. AJOUTER LE THON ORTIZ ET ARROSER DE VINAIGRETTE JUSTE AVANT DE SERVIR.



FI002
THON BLANC GERMON
PDSF 15,99 \$
220 G, 12/CAISSE



FA35
FLEUR DE SEL FAVUZZI
PDSF 6,49 \$
100 G, 12/CAISSE



FA22
CONDIMENT BLANC
FAVUZZI IMPORTÉ
DE MODÈNE
PDSF 12,99 \$
250 ML, 6/CAISSE



MOLO1
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
GOCCIA DI SOLE
PDSF 18,99 \$
500 ML, 12/CAISSE



FA09
PURÉE AUX PIMENTS
FORTS FAVUZZI
PDSF 7,99 \$
180 G, 6/CAISSE



UA1501
MÉLANGE D'ÉPICES
SANS GLUTEN
FISHERMAN'S WHARF
PDSF 9,99 \$
85 G, 4/CAISSE

Burger de saumon avec sauce au citron et aux câpres de Braswell, tomate, laitue et luzerne.



:: BURGERS ::

- 75 mL ($\frac{1}{3}$ tasse) d'oignons verts hachés finement
- 50 mL ($\frac{1}{4}$ tasse) de coriandre hachée finement
- 15 mL (1 c. à soupe) de mélange d'épices Mesa Rosa Chipotle
 - 10 mL (2 c. à thé) de jus de lime
- 675 g (1 $\frac{1}{2}$ lb) de filets de saumon, sans la peau, coupés en morceaux de 1 pouce
- 4 pains à hamburger
- 500 mL (2 tasses) de micropousses de tatsoï

:: SAUCE ::

- 60 mL (4 c. à soupe) de sauce à l'orange et au chipotle Braswell

BURGERS DE SAUMON À LA SAUCE À L'ORANGE ET AU CHIPOTLE

POUR 4 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION - 15 MINUTES
TEMPS DE CUISSON - 12 À 15 MINUTES

METTRE LES OIGNONS VERTS, LA CORIANDRE, LE MÉLANGE D'ÉPICES MESA ROSA CHIPOTLE ET LA LIME DANS UN ROBOT CULINAIRE ET HACHER FINEMENT. AJOUTER LES MORCEAUX DE SAUMON ET ACTIONNER LE ROBOT QUELQUES FOIS AFIN DE HACHER GROSSIÈREMENT LE SAUMON ET DE RENDRE LE MÉLANGE HOMOGÈNE. DIVISER LE MÉLANGE EN QUATRE PORTIONS ET FORMER DES GALETTES D'UNE ÉPAISSEUR DE 1 POUCE. DÉPOSER LES GALETTES SUR UNE ASSIETTE, RECOUVRIR D'UNE PELLICULE PLASTIQUE ET RÉFRIGÉRER PENDANT UNE HEURE. À FEU MOYEN-VIF, FAIRE GRILLER LES GALETTES DANS UNE POËLE AVEC DE L'HUILE D'OLIVE PENDANT 6 MINUTES DE CHAQUE CÔTÉ OU PLUS LONGTEMPS, SELON LA CUISSON DÉSIRÉE. PENDANT LES DERNIÈRES MINUTES DE CUISSON, FAIRE GRILLER LÉGÈREMENT LES PAINS ET DÉPOSER LES GALETTES DE SAUMON SUR LES PAINS, AJOUTER LES POUSSÉS DE TATSOÏ ET NAPPER DE SAUCE BRASWELL.

TATSOÏ

LA MICROPOUSSE DE TATSOÏ DU QUÉBEC EST UN LÉGUME D'ORIGINE ASIATIQUE QUE L'ON RETROUVE DANS LA PLUPART DES SUPERMARCHÉS. ELLE A UN GOÛT QUI SE RAPPROCHE DE L'ÉPINARD. ELLE REPRÉSENTE UNE BONNE SOURCE DE VITAMINE A ET CONTIENT DE LA BÊTACAROTÈNE, DE LA LUTÉINE ET DU FOLATE.



UA1515
MÉLANGE D'ÉPICES
SANS GLUTEN MESA
ROSE CHIPOTLE
PDSF 9,99 \$
88 G, 4/CAISSE



KS19639
SAUCE À L'ORANGE
ET AU CHIPOTLE
POUR LE SAUMON
PDSF 8,49 \$
354 ML, 12/CAISSE



Aussi offert
KS64639
SAUCE AU CITRON
ET AUX CÂPRES
POUR LE SAUMON
PDSF 8,49 \$
354 ML, 12/CAISSE

CHOU ROUGE BRAISÉ



- 60 mL (2 c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge
- 125 g (1/4 lb) de pancetta coupée en petits dés
- 1 oignon, pelé et tranché
- 2 pommes rouges, pelées et coupées en dés
- 1 chou rouge, feuilles extérieures et cœur enlevés, coupé grossièrement
- 5 mL (1 c. à thé) d'assaisonnement « Fenouil & Sel »
- Poivre au goût
- 150 mL (2/3 tasse) de vinaigre balsamique Belzebu
- 1 poignée de persil frais, haché
- 5 mL (1 c. à thé) de pollen de fenouil
- 15 mL (1 c. à soupe) de beurre

CHOU ROUGE BRAISÉ AUX POMMES, À LA PANCETTA ET AU VINAIGRE BALSAMIQUE

POUR 6 PERSONNES (METS D'ACCOMPAGNEMENT)
TEMPS DE PRÉPARATION - 15 MINUTES
TEMPS DE CUISSON - 1 HEURE

DANS UNE CASSEROLE, CHAUFFER UNE BONNE CUILLERÉE D'HUILE D'OLIVE, AJOUTER LA PANCETTA ET FAIRE CUIRE JUSQU'À CE QU'ELLE PRENNE UNE COULEUR DORÉE. AJOUTER L'OIGNON ET POURSUIVRE LA CUISSON, À COUVERT, PENDANT QUELQUES MINUTES, JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE DEVIENNE DORÉ ET COLLANT. AJOUTER LES POMMES, LES MORCEAUX DE CHOU, L'ASSAISONNEMENT « FENOUIL & SEL », LE POIVRE ET LE VINAIGRE. BIEN MÉLANGER. REMETTRE LE COUVERCLE ET POURSUIVRE LA CUISSON À FEU DOUX PENDANT UNE HEURE, EN VÉRIFIANT ET EN REMUANT DE TEMPS EN TEMPS. DÉPOSER DANS UN PLAT DE SERVICE AVEC UNE CUILLÈRE, GARNIR DE BEURRE ET PARSEMER DE PERSIL ET DE POLLEN DE FENOUIL.

RICHE EN ANTIOXYDANTS, EN MINÉRAUX ET EN FIBRES, LE CHOU CRU RÂPÉ OU COUPÉ EST DÉLICIEUX EN SALADE. IL PEUT AUSSI ÊTRE CUIT À L'ÉTOUFFÉE, À LA VAPEUR, ÊTRE BRAISÉ, SAUTÉ OU FARCI. MAIS ON L'AIME SURTOUT POUR LA BELLE COULEUR QU'IL AJOUTE À NOS ASSIETTES! VOICI UNE RECETTE DE CHOU ROUGE QUI ACCOMPAGNERA MERVEILLEUSEMENT BIEN UN BON RÔTI.



FA37
FENOUIL & SEL
FAVUZZI
PDSF 8,99 \$
100 G, 12/CAISSE



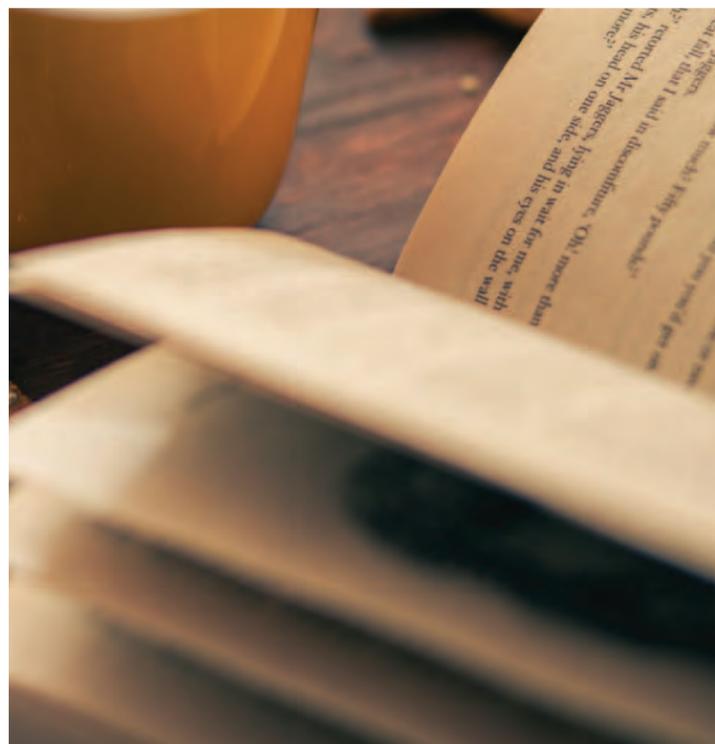
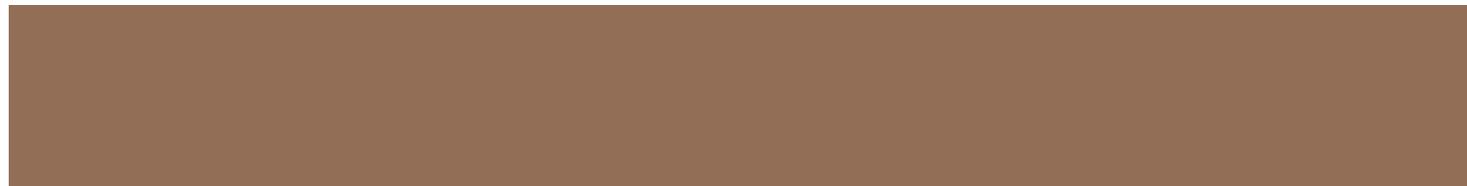
FA18
POLLEN DE FENOUIL
FAVUZZI
PDSF 11,49 \$
15 G, 8/CAISSE



TD19
VINAIGRE BALSAMIQUE
BELZEBU
PDSF 14,99 \$
500 ML, 6/CAISSE



MA01
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE BIO
MARCINASE
PDSF 23,99 \$
500 ML, 12/CAISSE



Soupes RÉCONFORT





Cette soupe aux lentilles et saucisses sans gluten se prépare facilement en un peu plus d'une heure. Les lentilles rouges et vertes assaisonnées à l'italienne – origan et basilic – confèrent à cette soupe nourrissante sa délicieuse saveur et sa haute teneur en fibres. Pour obtenir une soupe repas complète, ajoutez des morceaux de saucisses italiennes et du vin rouge. Une fois servie, agrémentez votre soupe de belles notes aromatiques soutenues et complexes avec un filet d'huile toscane de la maison Carpineto.

- 454 g (1 sac) de soupe aux lentilles et saucisses de Frontier Soups
- 30 mL (2 c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge
- 450 g de saucisses italiennes douces émietées
 - 3 L (12 tasses) de bouillon de bœuf
 - 3 courgettes moyennes coupées en dés
 - 796 mL (1 boîte) de tomates en dés
 - 250 mL (1 tasse) de vin rouge

SOUPE AUX LENTILLES ET SAUCISSES

POUR 10 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION - 15 MINUTES
TEMPS DE CUISSON - 1 H 20

DANS UN GRAND CHAUDRON, FAIRE DORER DANS L'HUILE LES SAUCISSES ÉMIETTÉES. RINCER ET ÉGOUTTER LES LENTILLES. METTRE LES LENTILLES, LES LÉGUMES FOURNIS DANS LE SAC ET LE BOUILLON DANS LE CHAUDRON. PORTER À ÉBULLITION, RÉDUIRE LE FEU, COUVRIR ET LAISSER MIJOTER PENDANT 30 MINUTES, EN REMUANT DE TEMPS EN TEMPS. AJOUTER LES COURGETTES, REMETTRE LE COUVERCLE ET POURSUIVRE LA CUISSON ENCORE 30 MINUTES. AJOUTER LES TOMATES ET LE VIN. LAISSER MIJOTER À DÉCOUVERT PENDANT 15 À 20 MINUTES. SERVIR ET ARROSER D'UN FILET D'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE.



FS204
SOUPE AUX LENTILLES
ET SAUCISSES
DE L'INDIANA
PDSF 9,49 \$
454 G, 8/CAISSE



FA28
TOMATES EN DÉS
FAVUZZI
PDSF 2,49 \$
796 ML, 12/CAISSE



CRP01
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
CARPINETO
PDSF 26,49 \$
500 ML, 6/CAISSE



- 284 mL (1 boîte) de condensé de bisque
de crabe et homard Bar Harbor
- Lait ou crème

BISQUE DE CRABE ET HOMARD

POUR 2 PERSONNES
TEMPS DE CUISSON - 5 MINUTES

CHAUFFER LENTEMENT DANS UNE CASSEROLE.
AJOUTER DU LAIT OU DE LA CRÈME, SELON LA
CONSISTANCE DÉSIRÉE.

CETTE BISQUE AUTHENTIQUE
ENTIÈREMENT NATURELLE EST
FAITE DE LAIT ET DE CRÈME
VÉRITABLES, DE HOMARD ET
DE CRABE FRAIS, ET RÉDUITE
EN PURÉE. IL FAUT ALLER DANS
LE MAINE POUR COMPRENDRE
À QUEL POINT IL PEUT ÊTRE
RÉCONFORTANT DE DÉGUSTER
UN BON BOL DE BISQUE BIEN
CHAUDE, EN HUMANT L'AIR FRAIS
ET SALIN DE LA CÔTE. FERMEZ
LES YEUX POUR SENTIR LE GOÛT
DE LA MER...



BH101
BISQUE DE CRABE
ET HOMARD
PDSF 5,99 \$
284 ML, 6/CAISSE



PU302
CRAQUELINS CHILI
ET MANGUES
PDSF 6,99 \$
170 G, 10/CAISSE



Oliviers touchés par la bactérie Xylella fastidiosa

— — — — —

BILAN DE LA DERNIÈRE RÉCOLTE

UNE RÉCOLTE DIFFICILE

CETTE ANNÉE, DANS PLUSIEURS RÉGIONS OLÉICOLES DE LA MÉDITERRANÉE, DES PRODUCTEURS ONT DAVANTAGE VERSÉ DE LARMES QUE PRODUIT D'HUILE D'OLIVE EN RAISON DE L'UNE DES PIRES RÉCOLTES QU'ILS AIENT VÉCUE DEPUIS LONGTEMPS.



PEU DE SOLEIL ET BEAUCOUP DE PLUIE ONT CRÉÉ UN HABITAT PROPICE À LA PROLIFÉRATION DU PLUS GRAND ENNEMI DES OLIVES, LA MOUCHE *BACTROCERA OLEAE*. CE PARASITE DÉPOSE SUR LES OLIVIERS DES LARVES QUI SE NOURRISSENT ALORS DES OLIVES. LES OLIVES INFECTÉES TOMBENT AU SOL, LAISSANT LES ARBRES DÉPOUILLÉS. DANS D'AUTRES RÉGIONS, C'EST LA BACTÉRIE *XILELLA FASTIDIOSA* QUI A DÉTRUIT LES OLIVIERS; POUR S'EN DÉBARRASSER, IL FALLAIT NÉCESSAIREMENT ABATTRE ET BRÛLER LES ARBRES.

EN PROVENANCE, OÙ L'ON ESPÉRAIT UNE PRODUCTION DE 5000 TONNES AU PRINTEMPS DERNIER, ON PARLE DÉSORMAIS D'À PEINE 1500. UNE BAISSÉ DE PRÈS DE 90 % ! EN ITALIE, ON ESPÈRE 300 000 TONNES, UNE BAISSÉ DE 30 %. ON NOTE TOUTEFOIS DES BAISSÉ DE 80 % DANS CERTAINES PROVINCES, NOTAMMENT DANS LE NORD DE L'ITALIE ET LE SUD DE LA PUGLIA.

LES EFFETS SE FONT DÉJÀ SENTIR SUR LES PRIX



À LA BOURSE DE L'HUILE D'OLIVE, À JAÉN EN ESPAGNE, ON CONSTATE UNE AUGMENTATION DES PRIX DE PLUS DE 17 %, ALORS QU'À LA CHAMBRE DE COMMERCE DE BARI, DANS LE SUD DE L'ITALIE, ON ENREGISTRE UNE HAUSSE DE 38 %. LE MARCHÉ RISQUE DONC D'ÊTRE INONDÉ D'HUILES D'OLIVE ABORDABLES EN PROVENANCE D'AFRIQUE DU NORD ET DU MOYEN-ORIENT, QUI N'APPLIQUENT PAS TOUJOURS LES MÊMES NORMES DE SÉCURITÉ ET DE SALUBRITÉ QUE LES PAYS EUROPÉENS. IL Y AURA PROBABLEMENT D'AVANTAGE D'HUILES D'OLIVE CONTREFAITES, C'EST-À-DIRE DES HUILES SOI-DISANT « EXTRA-VIERGES » QUI SE COMPOSENT EN RÉALITÉ D'UN MÉLANGE D'HUILES D'OLIVE, DE TOURNESOL ET DE SOYA ET QUI NE SUBISSENT AUCUN CONTRÔLE À NOS FRONTIÈRES.

DEUX PAYS EUROPÉENS SEMBLANT AVOIR ÉCHAPPÉ AU FLÉAU CETTE ANNÉE : LA TURQUIE, QUI DEVRAIT MAINTENIR LE MÊME NIVEAU DE PRODUCTION QUE L'ANNÉE DERNIÈRE AVEC 200 000 TONNES; ET LA GRÈCE, QUI S'ATTEND À UNE ANNÉE RECORD ET QUI POURRAIT MÊME DÉLOGER L'ITALIE À TITRE DE DEUXIÈME PRODUCTEUR MONDIAL.

Cet hiver, pendant que les oliviers dorment, les producteurs prient pour que cet épisode ne se répète pas en 2015.



Brunch
SANS
GLUTEN





/ GRÂCE AU MÉLANGE POUR CRÊPES ET GAUFRES SANS GLUTEN, LES GOURMANDS PEUVENT ENFIN DÉGUSTER DES CRÊPES ET DES GAUFRES LÉGÈRES, MOELLEUSES ET DÉLICIEUSES, SANS GLUTEN! POUR UN GOÛT ET UNE TEXTURE TANT RECHERCHÉS, QUI SE COMPARENT AVANTAGEUSEMENT À CEUX DES PRÉPARATIONS AVEC GLUTEN. NAPPER DE BEURRE ET DE SIROP D'ÉRABLE VÉRITABLE POUR SAVOURER UN PETIT-DÉJEUNER SANTÉ ET COMMENCER LA JOURNÉE DU BON PIED !

- 250 mL (1 tasse) de mélange pour crêpes et gaufres de Stonewall Kitchen
- 1 œuf
- 60 mL (3/4 tasse) de lait
- 15 mL (1 c. à soupe) de beurre

CRÊPES

SANS GLUTEN

DONNE 5 OU 6 CRÊPES
TEMPS DE PRÉPARATION - 5 MINUTES
TEMPS DE CUISSON - 10 MINUTES

BATTRE ENSEMBLE L'ŒUF ET LE LAIT. AJOUTER LE MÉLANGE SEC ET BIEN MÉLANGER. INCORPORER LE BEURRE FONDU ET BIEN MÉLANGER. VERSER UNE PETITE QUANTITÉ DU MÉLANGE DANS UNE POÊLE CHAUDE ET HUILÉE. RETOURNER QUAND DES BULLES D'AIR COMMENCENT À ÉCLATER. RETOURNER UNE FOIS ET CUIRE JUSQU'À CUISSON COMPLÈTE.



SK103
CONFITURE AUX BLEUETS SAUVAGES DU MAINE
PDSF 8,99 \$
368 G, 12/CAISSE

CONFITURE AUX BLEUETS SAUVAGES DU MAINE

LE MEILLEUR VENDEUR DE STONEWALL KITCHEN DEPUIS 1991 ! UNE CONFITURE FAITE UNIQUEMENT DE SAVOUREUX PETITS BLEUETS SAUVAGES DU MAINE, CUEILLIS AU RATEAU À MAIN, AUXQUELS ON A AJOUTÉ JUSTE ASSEZ DE SUCRE ET UN ZESTE DE CITRON. VOS MATINS NE SERONT PLUS JAMAIS LES MÊMES! IDÉALE POUR NAPPER DES CRÊPES, GARNIR UN SANDWICH AU BEURRE D'ARACHIDES OU SURPRENDRE QUELQU'UN... AVEC UN BON PETIT-DÉJEUNER AU LIT.



SK290
MÉLANGE À CRÊPES ET GAUFRES SANS GLUTEN
PDSF 9,99 \$
453 G, 12/CAISSE

Aussi offert



SK255
MÉLANGE À CRÊPES ET GAUFRES ORIGINAL FARMHOUSE
PDSF 8,99 \$
454 G, 12/CAISSE



SK264
MÉLANGE À CRÊPES ET GAUFRES À LA NOIX DE COCO GRILLÉE
PDSF 11,29 \$
454 G, 12/CAISSE



SK257
MÉLANGE À CRÊPES ET GAUFRES AU BABEURRE
PDSF 8,99 \$
454 G, 12/CAISSE



- 500 mL (2 tasses) de fromage cheddar fort râpé
- 500 mL (2 tasses) de salsa à la mangue et à la lime de Stonewall Kitchen
- 6 œufs
- Sel et poivre
- Huile d'olive extra-vierge Favuzzi

œufs au four
du dimanche

POUR 4 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION - 5 MINUTES
TEMPS DE CUISSON - 20 MINUTES

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 350°F. HUILER SIX RAMEQUINS. SAUPOUDRER 1 CUILLÈRE À SOUPE DE FROMAGE DANS LE FOND DE CHAQUE RAMEQUIN. RECOUVRIR LE FROMAGE D'UNE CUILLÉRÉE DE SALSA À LA MANGUE ET À LA LIME. CASSER UN ŒUF SUR LA SALSA. ASSAISONNER DE SEL ET DE POIVRE. DÉPOSER UNE AUTRE CUILLÉRÉE DE SALSA SUR L'ŒUF ET SAUPOUDRER ENCORE DE FROMAGE. CUIRE AU FOUR ENVIRON 20 MINUTES OU JUSQU'À CE QUE LES ŒUFS SOIENT CUITS.



SK561
SALSA MANGUE
ET LIME
PDSF 8,99 \$
454 G, 12/CAISSE

SMOOTHIE DÉTOX

Ce smoothie vert, qui se prépare en un tour de main dans un mélangeur, regorge de nutriments qui vous redonneront de l'énergie. Offrez à votre corps un cadeau dont il a grandement besoin après cette période des Fêtes gargantuesque !



<https://www.youtube.com/watch?v=8Y1vLzY4BP0>





/ ORIGINAIRE DE THAÏLANDE, L'EAU DE NOIX DE COCO ZOLA EST PARFAITE POUR SE DÉSALTÉRER. ELLE RENFERME DES ÉLECTROLYTES ESSENTIELS : POTASSIUM, SODIUM, CALCIUM, PHOSPHORE ET MAGNÉSIUM. ELLE EST ENTIÈREMENT NATURELLE ET NE CONTIENT AUCUN AGENT DE CONSERVATION NI SUCRE AJOUTÉ. VOUS AUREZ L'IMPRESSIION DE BOIRE À MÊME UNE NOIX DE COCO FRAÎCHE !



ZL003
EAU DE NOIX DE COCO
AVEC PULPE ZOLA
PDSF 3,29 \$
520 ML, 12/CAISSE

- 250 mL (1 tasse) d'eau de noix de coco avec pulpe Zola
- 125 mL (1/2 tasse) de jus au gingembre et au citron Gingo
- 250 mL (1 tasse) de feuilles de chou frisé découpées grossièrement
 - 1 pomme verte coupée en morceaux
 - 2 dattes dénoyautées
 - 1 c. à thé de graines de chia
 - 1 c. à thé de graines de lin

SMOOTHIE DÉTOX APRÈS NOËL

POUR 2 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION - 10 MINUTES

MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS DANS UN
MÉLANGEUR JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE
CONSISTANCE LISSE.



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

Aussi offert



ZL002
EAU DE NOIX
DE COCO ZOLA
PDSF 3,29 \$
520 ML, 12/CAISSE



ZL001
EAU DE NOIX
DE COCO ZOLA
PDSF 6,99 \$
1 L, 12/CAISSE

Stonewall Kitchen

NOUVEAUX
MÉLANGES
SANS GLUTEN

/ FACILES À FAIRE, DÉLICIEUX ET COMPOSÉS EXCLUSIVEMENT D'INGRÉDIENTS NATURELS, VOUS N'AUREZ PAS À SACRIFIER GOÛT ET TEXTURE AVEC LES NOUVEAUX MÉLANGES SANS GLUTEN DE STONEWALL KITCHEN.



SK291
BISCUITS
AUX BRISURES
DE CHOCOLAT
PDSF 11,29 \$
453 G, 6/CAISSE



SK292
CUPCAKES
À LA VANILLE
PDSF 12,29 \$
609 G, 6/CAISSE



SK293
BROWNIES
AU CHOCOLAT
PDSF 12,29 \$
510 G, 6/CAISSE



SK294
CUPCAKES
AU CHOCOLAT
PDSF 12,29 \$
646 G, 6/CAISSE



SK295
BEIGNETS
À LA CANNELLE
PDSF 12,29 \$
510 G, 6/CAISSE



SK296
CROÛTE PIZZA
AUX HERBES
PDSF 12,29 \$
432 G, 6/CAISSE



SK297
PAIN DE MAÏS
PDSF 11,29 \$
453 G, 6/CAISSE



IL1
I LOVE
PDSF 23,49 \$
500 ML
12/CAISSE

BA11
CAVA ROSÉ
PDSF 7,49 \$
250 ML
12/CAISSE



À LA SAINT-VALENTIN, RÉSERVEZ
LE CHOCOLAT ET LE CHAMPAGNE
POUR VOTRE DOUCE MOITIÉ.
MAIS VOUS POURRIEZ PROFITER
DE L'OCCASION POUR EXPRIMER
VOTRE RECONNAISSANCE À
D'AUTRES EN OFFRANT UNE PETITE
BOUTEILLE DE **I LOVE** IMPORTÉE
DE NOUVELLE-ZÉLANDE ET UN
VINAIGRE DE CAVA ROSÉ
(CHAMPAGNE ESPAGNOL)!



— ★ —

FAVUZZI

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS