

Dans ce numéro

Tomates	1
Poivrons	2
Concombres	2
Oignons	2
Transport	2
Tomates confites	3

Sommaire :

-  La situation des tomates se stabilise
-  Des poivrons de la Georgie et par la suite de la Floride
-  La saison de concombres de serre se termine en novembre
-  Oignons rouges en provenance de l’Oregon
-  Les prix de transport se maintiennent.
-  Tomates confites

Information sur les produits

Les tomates

La situation des tomates se stabilise. Nous terminerons la saison des récoltes de la Georgie vers la fin de la première semaine de novembre. Par la suite, les récoltes de la Floride débuteront. Aucune tempête importante n’a eu lieu dans cette région cet automne ce qui laisse présager un excellent début de récolte pour novembre.





Les poivrons

La situation des poivrons est similaire à celle des tomates. Après une fin de saison locale qui s'est très bien déroulée cette année, nous nous approvisionnerons en Georgie pour quelques semaines avant de débiter la saison de la Floride vers la mi-novembre. La côte est sera priorisée pour commencer la saison. Excellent début de récolte à prévoir si Dame Nature maintient le cap!

Les concombres

Comme à chaque année, les serres canadiennes terminent leurs récoltes généralement en novembre. Pendant la saison froide les serres sont vidées et nettoyées et reprendront leurs productions au printemps. Entre-temps, nous devrions nous approvisionner du Mexique où les méthodes de production s'améliorent d'année en année. D'ailleurs, tous les producteurs ont des audits et vérifications de 'Food Safety' (sécurité alimentaire) à jour et les normes de sécurité sont très bien suivies.



Les oignons

Excellent début de saison pour les oignons rouges en provenance de l'Oregon. Le marché est stable.



Transport

Les récoltes locales étant terminées, il y a plus de transport disponible vers le sud pour les produits de la Floride. Malgré les coûts élevés du pétrole, les prix se maintiennent. Par contre le coût de la devise monétaire crée une légère augmentation.

Notre mission

Notre entreprise est spécialisée dans la sécurité alimentaire. Notre mission est d'offrir à nos clients institutionnels et détaills des fruits et légumes frais, lavés et prêts à manger. Nous proposons également à notre clientèle des programmes adaptés à leurs besoins incluant aussi des produits connexes. Nous nous concentrons sur les marchés canadiens ainsi que sur les territoires du nord-est des États-Unis. Conscients des réalités d'aujourd'hui nous nous efforçons d'utiliser des produits écologiques et ce à tous les niveaux de nos opérations.



TOMATES CONFITES

Délicieuses en salades, en sauce, sur des pizzas, déposées sur un potage ou tout simplement en accompagnement et faciles à faire. Elles sauront satisfaire tous les palais!

Ingrédients:

Tomates italiennes, huile d'olive, basilic séché, origan séché, sel et poivre

Déposer les tomates sur une plaque et arroser d'huile d'olive. Ajouter les ingrédients. Mettre au four à 450 degré F environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les tomates s'attendrissent.

Un délice!

G R O U P E 
TOMAPURE

Votre partenaire en sécurité alimentaire
Your food safety partner

1790, Place Martenot
Laval, Québec
H7L 5B5

Téléphone : 450.663.6444
Télécopie : 450.663.4440
Messagerie : info@tomapure.com

tomapure.com

Votre partenaire en sécurité alimentaire

