

DANS CE NUMÉRO :

Tomates	1
Poivrons	2
Concombres	2
Oignons	2
Transport	2
La saison des tomates	3

## INFORMATIONS SUR LES PRODUITS:



**Sommaire :**

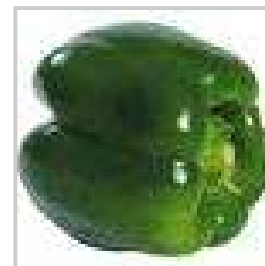
- Les tomates de la Californie
- Les poivrons du Québec jusqu'en octobre
- Bonne qualité de concombres anglais
- Les oignons rouges de l'Oregon
- Hausse de coûts à prévoir
- C'est le temps des tomates

### TOMATES:

Les tomates proviennent de la Californie. Les récoltes d'automne de la Virginie débuteront bientôt. La qualité des produits est bonne en général.

## LES POIVRONS

Les poivrons verts du Québec devraient être disponibles jusqu'à la fin octobre si la température le permet. Actuellement, la qualité est excellente et le marché est à son plus bas. On peut s'attendre à une hausse des prix au mois de septembre.



## LES CONCOMBRES



Nous avons une belle qualité de concombres anglais et le marché est présentement bas.

## LES OIGNONS

Nos approvisionnements d'oignons rouges nous parviendront de l'Oregon dès la deuxième semaine du mois de septembre.



## LE TRANSPORT



Des coûts de transport à la hausse sont à prévoir suite à une forte demande de camions pour le raisin à vin.

# 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

Visitez notre site  
web:  
[tomapure.com](http://tomapure.com)

*Votre partenaire en sécurité  
alimentaire*



## 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 Etats-Unis. Conscients des réalités d'aujourd'hui, nous nous efforçons d'utiliser des produits écologiques et ce à tous les niveaux de nos opérations.

## LA SAISON LOCALE DES TOMATES

La tomate est faible en calories, riche en vitamine C et elle contient du lycopène qui aide à réduire le risque de certains cancers tel le poumon, la prostate, la vessie et la peau. Afin d'en bénéficier, il est préférable de consommer la tomate avec un corps gras comme l'huile ou tout simplement cuite.

Nous sommes en pleine saison, profitez-en! Vous avez tout intérêt à les introduire dans votre alimentation. C'est loin du réfrigérateur qu'il est préférable de les conserver. À température pièce, c'est l'idéal. Bon appétit!

