

**fraîcheur
garantie**

ou argent remis

+10%*

Grâce à nos normes de qualité élevées, nous vous garantissons la fraîcheur à son meilleur.*

m

mon épicier

**les
pommes
d'ici**

**Tout savoir sur
les pommes**

**L'histoire
des pommes**

**À la rencontre
d'un producteur**

Les bienfaits

**produit
D'ICI**

Honeycrisp

POMMES
HONEYCRISP
PRODUIT DU QUÉBEC
HONEYCRISP APPLES
6,59/kg

2.99
/lb

Apprenez-en plus

CLIQUEZ ICI

Du jeudi 17 octobre au mercredi 23 octobre 2024

From Thursday to Wednesday October 17th - October 23rd, 2024

fraîcheur garantie

ou argent remis **+10%***

la pomme **empire**

se distingue par son goût sucré et peu acide ainsi que sa fermeté.

en bref

- Idéale en collation car elle s'endommage moins facilement.
- Parfaite dans une tarte ou simplement au four.
- Issue d'un croisement entre la McIntosh et la délicieuse rouge.

la pomme **spartan**

est reconnue pour sa forme joufflue, son teint plus rouge et son goût assez sucré.

en bref

- C'est une des plus croquantes.
- Ayant un goût qui rappelle la poire.
- Possède un excellent taux de conservation.
- Idéale en compote, au four ou dans une tarte.



**croustillant
aux pommes
et framboises**

[CLIQUEZ ICI](#)

fraîcheur garantie

ou argent remis **+10%***

la pomme **cortland**

se caractérise par sa chair très blanche d'un goût exceptionnel et polyvalente.

en bref

- Idéale pour la cuisson et parfaite pour les tartes.
- Géniale en salade car sa chair ne brunit pas au contact de l'air.
- Parfaite pour les compotes ou pour des pommes séchées.

Saviez-vous que?

La Cortland est l'une des première variété arrivée en Amérique. Elle descend de la McIntosh.

la pomme **mcintosh**

est très populaire auprès des Québécois en raison de son jus abondant et sucré.

en bref

- Parfaite à croquer!
- Peut se conserver longtemps.
- Parfaite pour les compotes ou pour en faire des jus.

**bruschetta
aux pommes**

[CLIQUEZ ICI](#)



fraîcheur garantie

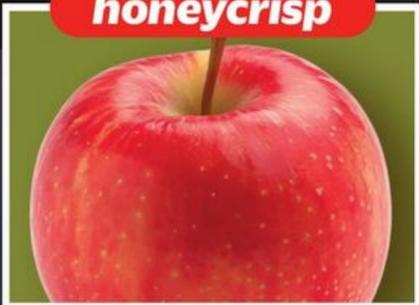
ou argent remis **+10%***

vive la saison des pommes

Le temps des pommes est une période chérie par tous les Québécois.

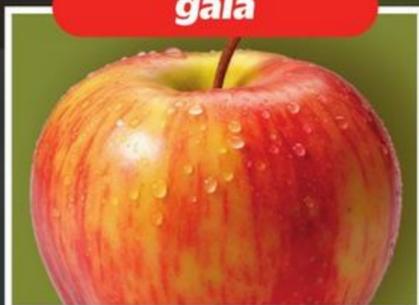


honeycrisp



- Se récolte début octobre.
- Goût sucré avec une nuance de miel.
- Chair de couleur crème peu sensible à l'oxydation.

gala



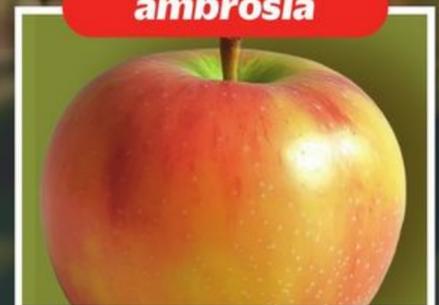
- Se récolte début septembre.
- Goût très sucré avec une touche aromatique.
- Couleurs striées et peau fine, résiste très bien aux meurtrissures.

sweetango



- Se récolte début septembre.
- Avec une touche d'agrumes, de miel et épicée.
- Le fruit est généralement de gros calibre.

ambrosia



- Se récolte mi-octobre.
- Goût sucré avec peu d'acidité.
- Forme plus conique et d'une couleur rose et vert crème.

**tarte tatin
avec yogourt fouetté
aux épices**



visionnez
la recette



vidéo

**martin
juneau**
metro
chef exécutif metro



fraîcheur garantie

ou argent remis **+10%***

tout savoir sur les **pommes**

comment les cuisiner?

- McIntosh: parfaite pour les compotes
- Lobo: idéale pour les tartes
- Spartan: pour les croustades
- Cortland: en salade ou séchée
- Empire: pour des cidres ou des gâteaux



compote de pommes traditionnelle au miel



[CLIQUEZ ICI](#)

comment les conserver?

- Le meilleur endroit est dans le frigo. Dans un sac, rangé dans le tiroir à fruits.
- À température ambiante, les pommes ramollissent dix fois plus vite.
- Congeler les préparations culinaires. Couper les pommes en rondelles après les avoir pelées et badigeonner-les d'un soupçon de jus de citron.
- Le cannage permet de conserver vos préparations de pommes plus longtemps.
- Déshydrater les pommes pour en faire des chips de pommes. Tranchées finement et assaisonnées à votre goût, elles seront un délice.

fraîcheur garantie

ou argent remis +10%*

martin juneau *rencontre nos producteurs d'ici*

*Visionnez la capsule
de Martin Juneau chez
La Maison de la Pomme*

[CLIQUEZ ICI](#)

La Maison de la pomme

est une des plus importantes entreprises de production, d'emballage et de transformation de la pomme au Québec. Depuis plus de 45 ans, Benoit Caron, propriétaire de la Maison de la pomme a su ajouter plusieurs cordes à son arc afin de répondre à la grande demande. Ainsi, l'entreprise est en mesure de pouvoir approvisionner les grandes chaînes d'alimentation et même des restaurateurs.



un système de haut calibre pour une qualité hors pair

Afin de vous offrir la meilleure qualité de pommes, la Maison de la pomme possède un système de triage optique avec caméra qui permet de photographier 60 photos de chaque pomme qui passent. Elles sont par la suite catégorisées par grosseur et sont entreposées dans des entrepôts avec atmosphère contrôlée afin qu'elles conservent leur fraîcheur et fermeté.



fraîcheur garantie

ou argent remis **+10%***

la saison des pommes fierté et tradition

la petite histoire

- La découverte de l'ancêtre de la pomme actuelle remonte à environ 7000 ans. Elle était cultivée à l'état sauvage dans les montagnes TianShan, dans la région actuelle du Kazakhstan.
- L'introduction des pommiers au Canada remonte aux premiers colons qui ont apporté ces arbres fruitiers de la France en Amérique du Nord vers 1610.
- Au Québec, la culture de la pomme a commencé au 17e siècle avec Louis Hébert, un apothicaire, qui a planté les premiers pommiers venus de Normandie en 1617 à Québec.
- C'est à partir de 1979 qu'on a commencé à faire des croisements entre variétés de pommes.
- Aujourd'hui, le Québec compte plus de 500 producteurs de pommes, répartis principalement dans quatre régions : la Montérégie, les Laurentides, l'Outaouais et l'Estrie



capitale de la pomme Rougemont

Cette charmante localité est célèbre pour ses vergers luxuriants et ses cidreries qui offrent une expérience authentique de l'autocueillette des pommes.



Linda Montpetit,
nutritionniste-diététiste

les bienfaits de la pomme

Comme la pelure est la partie la plus riche en nutriments avantageux pour la santé, tentez de l'intégrer à la préparation de vos mets, desserts et compotes. Comme l'expression le dit: **une pomme par jour éloigne le médecin pour toujours !**



Selon certaines études, les personnes qui mangent des pommes régulièrement courraient moins de risques de souffrir de diabète et de maladies du cœur et auraient un plus petit tour de taille.

- **Naturellement faibles en calories et en sucre**
- **Riches en fibres et en antioxydants**
- **Aide à diminuer le taux de cholestérol**
- **Contient de la cellulose pour contrôler l'appétit**



***fraîcheur
garantie***

ou argent remis

+10%*

La fraîcheur en 4 points

1. qualité

Nos produits sont sélectionnés selon nos normes de qualité les plus élevées afin de vous assurer une fraîcheur optimale.

2. variété

Plus de variétés, ça veut dire plus de choix et plus de produits à découvrir pour satisfaire tous les goûts de votre famille.

3. calibre

Nous sélectionnons avec soin le calibre de certains produits pour qu'ils soient plus gros et généreux.

4. provenance

Nous choisissons nos producteurs d'ici et d'ailleurs avec soin pour vous offrir la meilleure qualité.