

Les pommes du Québec... pour la qualité!



Pour la restauration et l'hôtellerie

Quoi? des pommes du Québec de variétés Paulared, Lobo, McIntosh, Cortland, Spartan, Empire, Honeycrisp et Gala

Qui? des chefs de tous les types des restaurateurs, des pourvoies, des traiteurs, des hôtels...

Quand? à tous moments de l'année, à tous les jours de la semaine, au déjeuner ou au dîner, au souper ou en collation...

Comment? une pomme entière offerte dans un plat, un vase ou un panier, en centre de table, en compote maison, en jus frais, en salade, en quartiers avec du fromage, en dessert, en sauce, des pommes cuites avec une bonne viande de chez nous...

Où? des pommes placées sur le comptoir de la réception de l'hôtel ou à l'entrée de la salle d'exercice, offertes gracieusement aux invités dans leur chambre, au tertre de départ du terrain de golf, en boîte à lunch à emporter, au bar de l'établissement... partout

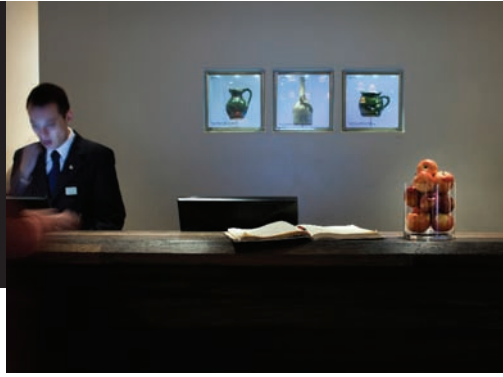
Pourquoi? pour offrir un fruit d'ici, de qualité et savoureux à vos clients. Pour promouvoir les pommes du Québec 12 mois par année. Pour la cuisiner, l'utiliser comme élément décoratif. Parce que c'est vraiment simple d'offrir une pomme. Pour que votre clientèle remarque et apprécie ce petit «plus» santé et savoureux que vous lui offrez...



P pour... Plaisir... Papilles... Polyvalence... Parfum... Profusion... Prestige... Panache... Pratique... Parfaite... Provenance... Pérennité...



**P pour Pensez-y,
P pour Pommes
Qualité Québec!!!**



Les pommes du Québec, crouchez-les à longueur d'année!

Connaissez-vous les pommes du Québec?

**P pour Pommes du Québec,
P pour...**

Pommes Qualité Québec:

la renommée des pommes fraîches produites au Québec n'est plus à faire. La qualité des pommes gardées en atmosphère contrôlée s'est grandement améliorée au cours des dernières années, notamment grâce à des procédés de conservation avant-gardistes. Les inspecteurs d'un organisme indépendant, Gestion Qualiterra, effectuent des contrôles de qualité dans les postes d'emballage. Plusieurs critères d'évaluation sont pris en compte, entre autres le calibre, la fermeté et la coloration des pommes mises en marché.

Production fruitière intégrée (PFI):

la PFI est un concept novateur qui vise la connaissance et l'adoption des meilleures pratiques en pomiculture, pratiques qui font partie d'un audit et qui sont étroitement surveillées par des inspections régulières. Les producteurs de pommes qui adhèrent à Pommes Qualité Québec devront produire selon un cahier de charges dans lequel sont favorisées des pratiques durables, la protection de l'environnement, la salubrité, la traçabilité, la qualité des fruits mis en marché, la sécurité et la santé des employés dans les vergers et des citoyens.

Produit d'ici:

en choisissant une Pomme Qualité Québec, vous utilisez un fruit local qui a peu voyagé et qui est produit selon des standards d'innocuité élevés, tout en respectant l'environnement. Par le fait même, vous choisissez de soutenir les producteurs agricoles de chez nous, qui produisent en respectant des normes environnementales parmi les plus sévères au monde.

Producteurs Pomiculteurs de chez nous:

plus de 600 producteurs de pommes sont établis dans les cinq grandes régions pomicoles du Québec. Ce sont vos voisins, vos concitoyens.

**P pour... Plaisir... Pause santé...
Papilles... Polyvalence... Provenance...
Parfum... Profusion... Populaire...**

**P pour Pensez-y,
P pour Pommes Qualité Québec!!!**

www.lapommequebec.ca

Valeur nutritive Nutrition Facts	% valeur quotidienne / % Daily Value
Portion: 1 fruit moyen	
Serving Size	
Teneur par portion / Amount Per Serving	
Calories / Calories 70	
Calories des lipides / Calories from fat 2	
Calories des lipides saturés et trans / Calories from Saturated + Trans 0	
	% valeur quotidienne / % Daily Value
Lipides / Total Fat 0.2 g	0%
saturés / Saturated 0 g	0%
+ trans / Trans 0 g	0%
polysaturés / Polyunsaturated 0.1 g	
oméga-6 / Omega-6 0 g	
oméga-3 / Omega-3 0 g	
monosaturés / Monounsaturated 0 g	
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	0%
Sodium / Sodium 1 mg	0%
Potassium / Potassium 150 mg	4%
Glycides / Total Carbohydrate 19 g	6%
Fibres alimentaires / Dietary Fibre 3 g	11%
Sucres / Sugars 14 g	
Protéines / Protein 0.4 g	0%
Vitamine A / Vitamin A	0%
Vitamine C / Vitamin C	10%
Calcium / Calcium	0%
Fer / Iron	2%
	Vitamine D / Vitamin D 0%
	Vitamine E / Vitamin E 2%
	Vitamine K / Vitamin K 6%
	Thiamine / Thiamin 2%
	Riboflavine / Riboflavin 2%
	Niacine / Niacin 0%
	Vitamine B ₆ / Vitamin B ₆ 4%
	Folate / Folate 2%
	Vitamine B ₁₂ / Vitamin B ₁₂ 0%
	Pantothénate / Pantothenate 2%
	Phosphore / Phosphorus 2%
	Magnésium / Magnesium 2%
	Zinc / Zinc 0%
	Sélénium / Selenium 0%
	Cuivre / Copper 2%
	Manganèse / Manganese 2%
* Pourcentage de la valeur quotidienne selon un régime alimentaire de 2000 Calories. Vos valeurs quotidiennes peuvent être plus ou moins élevées selon vos besoins énergétiques.	
	Calories 2 000 2 000
	Total Fat Less than 65 g 65 g
	Saturated + Trans Less than 20 g 20 g
	Cholesterol Less than 300 mg 300 mg
	Sodium Less than 2 300 mg 2 300 mg
	Potassium 350 g 350 g
	Total Carbohydrate 25 g 30 g
	Dietary Fibre 30 g 30 g
	Sugars 30 g 30 g
	Protein 4 g 4 g
	Total Fat Less than 65 g 65 g
	Saturated + Trans Less than 20 g 20 g
	Cholesterol Less than 300 mg 300 mg
	Sodium Less than 2 300 mg 2 300 mg
	Potassium 350 g 350 g
	Total Carbohydrate 25 g 30 g
	Dietary Fibre 30 g 30 g
	Sugars 30 g 30 g
	Protein 4 g 4 g