



Huile d'olive Les Trilles

- Huile d'olive extra-vierge obtenue à partir d'olives *Arbequinas*.
- Produite par la coopérative catalane *Camp Bellaguarda*, fondée en 1921, dans un village de 750 habitants, près de Barcelone.
- Pressée mécaniquement et soumise à des contrôles de qualité rigoureux, depuis la production du fruit jusqu'à la mise en bouteille. Agriculture raisonnée
- Qualité exceptionnelle, couleur d'un vert lumineux et très faible acidité (0,1°).
- Goût | Douce, très fruitée avec une belle amertume et légèrement piquante en fin de bouche.
- Utilisée par quelques-uns des plus grands chefs du Québec, reconnus pour leurs attentes élevées en matière de qualité et d'origine des produits.



Huile d'olive 1921

- Huile d'olive extra-vierge obtenue à partir d'olives *Arbequinas* sélectionnées et cueillies hâtivement pour une plus grande concentration des saveurs.
- Produite par la coopérative catalane *Camp Bellaguarda*, fondée en 1921, dans un village de 750 habitants, près de Barcelone.
- Pressée mécaniquement et soumise à des contrôles de qualité rigoureux, depuis la production du fruit jusqu'à la mise en bouteille. Agriculture raisonnée
- Qualité exceptionnelle, couleur d'un vert lumineux et très faible acidité (0,1°).
- Goût | Délicate et toute en finesse.
- Production annuelle de seulement 5 000 litres.



Miels d'Anicet « Toutes fleurs », millésime 2018

- Récolte exclusive pour *Monsieur Rafael*. Production limitée de 500 kg.
- Goût | Chaud et enveloppant. Notes de caramel et fin de bouche légèrement florale.
- Issu principalement de la floraison de pissenlit, de framboisier, de tilleul, de sarrasin et miellat.
- Provenant du rucher *Charbonneau*, le miel brut « Toutes fleurs » est le résultat du butinage de millions d'abeilles à proximité de la rivière La Lièvre, dans une nature gorgée de fleurs sauvages et de champs de sarrasin biologiques. Le millésime 2018 est le portrait unique d'un été chaud et humide des Hautes-Laurentides.
- Jamais filtré ni chauffé, le miel brut conserve des traces de pollen, de propolis et de cire d'abeille ainsi que ses propriétés et arômes originaux. Cristallisation naturelle et onctueuse.
- Des miels nature, non pasteurisés et produits dans le respect des abeilles par des artisans passionnés. Production biologique.