

Les pommes du Québec... pour la saveur!



Pour les gestionnaires de cafétérias et d'institutions

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

Qui? les étudiants de tous les niveaux, les travailleurs, les personnes du troisième âge ou celles qui séjournent à l'hôpital...

Quand? au dîner, en collation, au dessert, au moment d'une petite fringale...

Comment? en pomme entière, en compote, en jus frais, en quartiers, en dessert, en fines tranches avec du cheddar fort dans un croissant...

Où? placées en évidence dans un plat dans le comptoir réfrigéré de la cafétéria dans la section dessert près de morceaux de fromage, dans le cabaret distribué dans les chambres d'hôpital, dans la boîte à lunch à emporter...

Pourquoi? pour offrir un produit d'ici, sain et nutritif, goûteux et frais aux consommateurs. Parce que c'est simple comme bonjour d'offrir une pomme fraîche. Pour l'utiliser en compote comme accompagnement avec du porc ou en cubes mélangés à une salade verte, de chou, de carottes...



P pour... Pause santé... Provenance... Papilles... Polyvalence... Préférée... Promotion... Profusion... Populaire... Popote... Provisions... Pratique...



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



Les pommes du Québec, croquez-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		Vitamine D / Vitamin D	0 %
Servings Size		Vitamine E / Vitamin E	2 %
Portions per container / Serving Per Container		Vitamine K / Vitamin K	6 %
Teneur par portion / Amount Per Serving		Thiamine / Thiamine	2 %
Calories / Calories 70		Riboflavine / Riboflavin	2 %
Calories des lipides / Calories from fat 2		Niacine / Niacin	0 %
Calories des lipides saturés et trans /		Vitamine B ₆ / Vitamin B ₆	4 %
Calories from Saturated + Trans 0		Folate / Folate	2 %
% valeur quotidienne / % Daily Value		Vitamine B ₁₂ / Vitamin B ₁₂	0 %
Lipides / Total Fat 0.2 g	0 %	Pantothénate / Pantothenate	2 %
saturés / Saturated 0 g	0 %	Phosphore / Phosphorus	2 %
+ trans / Trans 0 g	0 %	Magnésium / Magnesium	2 %
polysaturés / Polyunsaturated 0.1 g		Zinc / Zinc	0 %
oméga-6 / Omega-6 0 g		Sélénium / Selenium	0 %
oméga-3 / Omega-3 0 g		Cuivre / Copper	2 %
monosaturés / Monounsaturated 0 g		Manganèse / Manganese	2 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	0 %	* 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.	
Sodium / Sodium 1 mg	0 %	Calories	2 000 2 000
Potassium / Potassium 150 mg	4 %	lipides	moins de 65 g 65 g
Glycides / Total Carbohydrate 19 g	6 %	saturés + trans	moins de 30 g 30 g
Fibres alimentaires / Dietary Fibre 3 g	11 %	cholestérol	moins de 300 mg 300 mg
Sucres / Sugars 14 g		sodium	moins de 2 400 mg 2 400 mg
Protéines / Protein 0.4 g	0 %	potassium	3 500 mg 3 500 mg
Vitamine A / Vitamin A	0 %	fibres alimentaires	30 g 30 g
Vitamine C / Vitamin C	10 %	formes alimentaires	25 g 30 g
Calcium / Calcium	0 %	Calories par gramme	Lipides 4 Glucides 4 Protéines 4
Fer / Iron	2 %	Lipides	
		Percent	be higher or lower depending on your Calorie needs.
		Total Fat	Calories 2 000 2 000
		Saturated + Trans	Less than 65 g 65 g
		Cholesterol	Less than 30 g 30 g
		Sodium	Less than 300 mg 300 mg
		Potassium	Less than 2 400 mg 2 400 mg
		Total Carbohydrate	3 500 mg 3 500 mg
		Dietary Fibre	30 g 30 g
		Calories per gram	Lipide 4 Carbohydrate 4 Protein 4
		Fat 9	