

À l'approche de la fête des Mères, découvrez de délicieuses idées grâce à la gamme de produits fins PC^{MD} collection noire pour faire du brunch de la fête des Mères un événement très spécial.

Montréal (Québec) 23 avril - Cuisinière, chauffeuse de taxi, infirmière, éducatrice, le travail d'une mère est sans fin. Cette année, pour la fête des Mères, afin de lui démontrer toute votre reconnaissance et votre amour, pourquoi ne pas offrir à votre maman (ou à la mère de vos enfants!) un savoureux brunch en famille? Faites d'abord un arrêt dans un magasin Loblaws^{MD} ou Provigo^{MD} pour vous procurer des aliments frais de qualité supérieure et profitez-en pour découvrir l'exceptionnelle variété de saveurs et de produits haut de gamme provenant d'ici et des quatre coins du monde que vous offre la gamme de produits fins PC^{MD} collection noire.

« En organisant le brunch de la fête des Mères à la maison, vous permettez à maman de faire la grasse matinée pendant que le reste de la famille s'affaire aux préparatifs de cet événement spécial, explique Martin Patenaude, chef pour les Écoles culinaires le Choix du Président. Utilisez le Parmigiano reggiano PC^{MD} collection noire vieilli 36 mois pour préparer une délicieuse sauce béchamel pour vos œufs à la bénédicte, vos crêpes à la florentine ou même votre fondue au parmesan. Célébrez en grand avec du champagne et des copeaux de parmesan. Votre mère sera ravie! »

La gamme de produits PC^{MD} collection noire vous propose un éventail de produits fins simples à utiliser qui laisseront croire à vos convives que vous avez passé la nuit à cuisiner. De son côté, maman appréciera les efforts que vous avez déployés pour lui faire vivre une telle aventure gastronomique.

Sirops de mûres, de framboises, de bleuets PC^{MD} collection noire

Que ce soit pour accompagner des crêpes ou du pain doré, optez pour les Sirops artisanaux de mûres, de framboises et de bleuets PC^{MD} collection noire. Riche et velouté, leur saveur sucrée de petits fruits est agrémentée d'une touche d'acidité pour créer l'équilibre parfait. Ces sirops ajouteront des notes colorées et de raffinement à toutes vos spécialités de déjeuners.



Boules de papaye dans un sirop léger PC^{MD} collection noire

Les premiers explorateurs, y compris Christophe Colomb, aimaient tellement la papaye qu'ils la surnommaient « le fruit des anges ». Sucrées et musquées, avec un parfum tropical et une riche texture onctueuse, nos bouchées de fruits exotiques sont conservées dans un sirop léger et délicat. Pour créer une boisson crémeuse, il suffit de mettre les boules de papaye, le sirop, du yogourt, du miel et de la cardamome dans un mélangeur et de mélanger à haute vitesse pendant 30 secondes ou jusqu'à homogénéité. Versez la mixture dans deux verres et servez le tout garni de feuilles de menthe.



Thé aux petits fruits PC^{MD} collection noire

Offrez à maman un voyage autour du monde qui l'enchantera! Notre thé contient de la citronnelle thaïlandaise, de l'hibiscus égyptien, de l'açaï brésilien et des bleuets nord-américains, le tout agrémenté d'un soupçon de racine de réglisse et de zeste d'orange. Ce mélange est une explosion revigorante d'arômes et de saveurs de baies et d'herbes. Tous les thés PC^{MD} collection noire sont emballés individuellement dans des sachets pyramidaux. Le thé vert au jasmin, le thé camomille et menthe et le thé agrumes et menthe complètent la gamme de thés PC^{MD} collection noire.



Beurre de pomme PC^{MD} collection noire

Légèrement sucrée, cette tartinade est faite de pommes mûres et juteuses et d'un mélange aromatique de cannelle, de clous de girofle et de muscade. Plus épais que la compote, le beurre de pomme s'obtient en laissant cuire les pommes jusqu'à ce que leur sucre naturel caramélise et se transforme en riche et onctueuse tartinade. Essayez le Beurre de pomme PC^{MD} collection noire sur une tranche de pain aux raisins rôtie ou sur un muffin anglais grillé. Vous pouvez aussi le servir à l'heure du thé sur des crumpets chauds. Essayez-le aussi en combinaison avec du beurre d'amande.

Tartinade aux bleuets sauvages du Québec PC^{MD} collection noire

Notre tartinade aux bleuets sauvages du Québec déborde de ces petits fruits cueillis pendant la saison chaude et ensoleillée, pour vous permettre de savourer le goût de l'été à l'année. Nos bleuets de qualité supérieure sont peut-être petits, mais c'est ce qui fait qu'ils regorgent de cette douce saveur sucrée et acidulée.

Parmigiano reggiano PC^{MD} collection noire – Vieilli 36 mois

Avec le Parmigiano reggiano PC^{MD} collection noire vieilli 36 mois, préparez une succulente sauce béchamel pour napper vos œufs à la bénédicte, vos crêpes à la florentine ou pour concocter de délicieuses fondues au parmesan. Pour souligner l'événement en grand, servez du champagne et dégustez-le avec des copeaux de parmesan...votre mère en redemandera ! Fait de lait de vache, ce fromage affiné à pâte ferme dégage des arômes de fruits, de noix et de lait frais. Il rehausse une grande variété de plats de sa riche saveur acidulée, mais se laisse également déguster seul. Il est fabriqué en petites quantités selon des procédés artisanaux. Importé d'Italie.



Et pour le dessert...

Créez de délicieux sundaes avec la gamme de Crèmes glacées PC^{MD} collection noire. Confectionnées au Canada avec de la crème entière, véritables plaisirs coupables, ces crèmes glacées onctueuses sont offertes en riches saveurs de caramel salé, de bourbon de Madagascar, de fruits de la passion et de café.



Pour obtenir plus d'informations, des images, des échantillons des produits PC^{MD} collection noire ou pour discuter de tout autre une idée pour votre article sur la fête des mères, n'hésitez pas à communiquer avec moi. Si vous le souhaitez, nous pourrions aussi offrir un panier cadeaux contenant une variété de produits PC collection noire afin d'organiser un concours ou un tirage afin de récompenser une maman chanceuse.

Je vous invite aussi à consulter le site Internet pc.ca/collectionnoire pour d'autres idées recette et vidéo.

Salutations,

Geneviève Poirier