

La camerise, un petit fruit délicieux, local et extrêmement riche en antioxydants

Démarquez-vous en l'intégrant à vos produits!

La camerise est cultivée au Canada depuis de nombreuses années et croît en volume à grande vitesse. Elle offre une saveur complexe et acidulée qui rappelle le cassis, le bleuet et la framboise. En plus de s'intégrer à merveille dans une multitude de préparations, ce « super fruit » ravit les papilles et suscite l'intérêt des amateurs autant que des connaisseurs.

cultivée
au Canada



Ses qualités sont recherchées par les consommateurs :

Une saveur riche et légèrement acidulée.

Goût délicieux et unique.

Un jus de couleur rouge violacé très intense. **Aussi joli que savoureux.**

Une peau très tendre et des pépins imperceptibles en bouche. **Facile à transformer... et à déguster!**

Des résidus de transformation utilisables sous forme de poudre ou de jus, favorisant la **revalorisation et l'économie circulaire.**

Une agriculture raisonnée, qui a **nos terres à cœur.**

Une culture adaptée à notre climat et **100% locale.**

Ses utilisations sont infinies!

Boissons alcoolisées ou non : jus, smoothies, kombucha, spiritueux, bières, etc.

Condiments : confitures, gelées, moutardes, vinaigrettes, vinaigres et plus !

Produits laitiers : crèmes glacées, sorbets, yogourts, kéfirs, skyr.

Sirops à cocktails ou desserts.

Collations/snack : barres tendres, mélanges de noix et fruits, fruits séchés.

Friandises : bonbons, jujubes, chocolats, caramels.

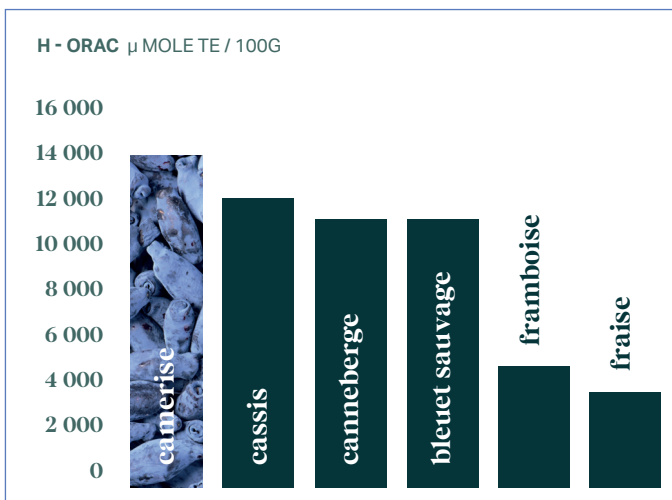
Sauces BBQ et piquantes.

Poudre de « superaliments » pour boissons ou barres fonctionnelles.

Un aliment fonctionnel à découvrir

La camerise regorge d'**antioxydants** favorisant, entre autres, une bonne santé cardiovasculaire et l'augmentation du bon cholestérol. Sa teneur en antioxydants (ORAC) se distingue particulièrement au niveau des anthocyanines, des polyphénols et des bioflavonoïdes.

La camerise est aussi riche en **vitamines C et A**, en **fibres** ainsi qu'en **potassium**.



Valeur nutritive

Nutrition Facts

Pour 2/3 tasse (100 g) % valeur quotidienne*
Per 2/3 tasse (100 g) % Daily Value*

Calories 60

Lipides / Total Fat 0.3 g 1 %
+ trans / Trans 0 g
saturés / Saturated 0.1 g

Glucides / Total Carbohydrate 14 g 5 %
Fibres alimentaires / Dietary Fibre 3 g 12 %
Sucres / Sugars 8 g

Protéines / Protein 1 g

Cholestérol / Cholesterol 0 mg

Sodium 0 mg 0 %

Potassium 220 mg 6 %

Calcium

Iron / Fer 4 %

Vitamine A / Vitamin A 15 %

Vitamine C / Vitamin C 60 %

Magnésium / Magnesium 6 %

Zinc 2 %

Cuivre / Copper 6 %

Manganèse / Manganese 8 %

La camerise: délicieuse sous toutes ses formes

La camerise est aussi connue sous le nom de chèvrefeuille comestible ou *haskap* chez les anglophones. Au Canada, on compte plus de 225 producteurs de camerises dont le volume de récolte s'accroît chaque année.

Ceux-ci l'offrent sous différentes formes qui s'intègrent facilement à vos préparations : fruits entiers surgelés, en purée, en jus, etc.

Visitez le haskap.ca pour savoir où vous procurer ce « super fruit » qui suscitera une délicieuse curiosité chez vos clients et vous distinguera de la concurrence!

Haskap.ca

HASKAPADMIN@HASKAP.CA

