



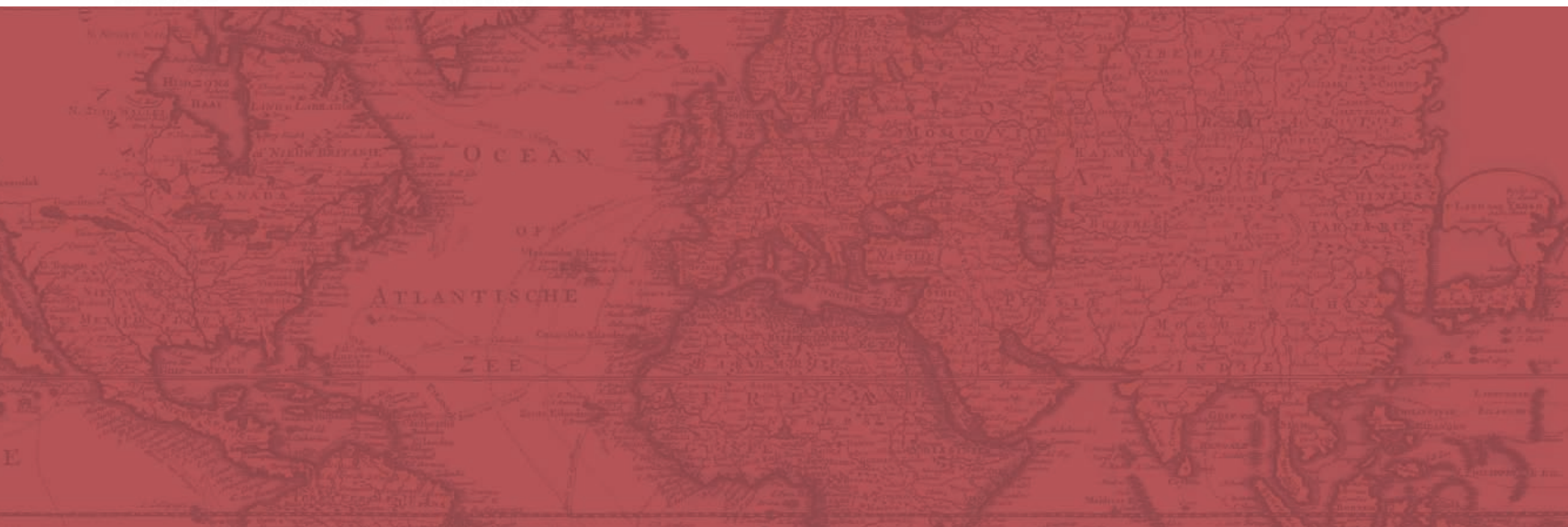
La passion du goût

Vins culinaires **VCW** *Culinary Wines*



« La destinée des nations dépend de la façon dont elles se nourrissent. »

Brillat-Savarin



L' imagination est l'ingrédient le plus important dans la cuisine.

Donnez à un chef quelque chose de nouveau, quelque chose de frais, plein de saveurs et d'arômes naturels et les possibilités sont sans fin.

Le Vin culinaire n'est pas un vin de cuisson ordinaire. Du tout. Il est fermenté comme le vin, mais au lieu d'utiliser des raisins, nous utilisons des herbes naturelles, de l'ail, des oignons et une variété de piments forts. Aucun sel ou saveur artificielle ne sont ajoutés. Commencez par les ingrédients frais, ajoutez la levure et laissez la nature jouer son rôle.

Le tout se réduit à son essence : *la saveur*





*L*e processus de la fermentation remonte d'au moins 5000 ans et les chefs ont cuisiné avec du vin pour presque aussi longtemps. Fermenter des légumes et des herbes pour créer un assaisonnement liquide est toutefois une nouvelle idée. Si nouvelle qu'on ne retrouve rien de semblable sur le marché.

Avec un nouveau produit vient une foule de nouvelles recettes. Les assaisonnements liquides des Vins culinaires peuvent raviver un repas traditionnel et transformer un met familier en une nouveauté. Utilisé avec flair, il peut transformer une salade simple en une sensation. Quelle surprise délicieuse !





*N*ous ne sommes pas des chefs cuisiniers mais bel et bien chefs de file en vinification. Quand nous parlons de haute cuisine, nous écoutons les experts. Des chefs utilisent nos assaisonnements liquides en marinades, comme un tonique pour des potages et des sauces, dans les courts bouillons ou pour ajouter du piquant aux chutney, aux salsas et à des sautés de fruits de mer spectaculairement aromatiques.

L'imagination n'a aucune limite.



*V*ins culinaires est une compagnie familiale avec une expérience étendue du brassage et de la fermentation. Le contrôle de qualité est personnel et inflexible. Votre satisfaction est entièrement garantie !

L'assaisonnement liquide des Vins culinaires est disponible à coût compétitif et est disponible dans trois mélanges délicieux : piments forts et fines herbes, ail et fines herbes, oignon et fines herbes. Tous sont disponibles dans une gamme des tailles pratiques.

Nous sommes continuellement en production. Nous pouvons traiter votre commande – petite ou grande – rapidement. Notre usine est située près de Moncton, au Nouveau-Brunswick, la centre du transport au Canada atlantique. L'expédition est pratique et fiable.

Voilà notre courte présentation. Maintenant c'est à votre tour. Appelez-nous. Parlez-nous de vos besoins. Peut-être que l'assaisonnement liquide des Vins culinaires est ce que vous recherchez... Bon appétit !


Joanne Caissie


Rhéal Caissie



« Avoir des vins de cuisson d'aussi grande qualité, tel les produits des Vins culinaires, m'a donné l'occasion de faire plus avec les vins. Déglaçages, étuvés et marinades ne sont que quelques-unes des façons que ces produits peuvent être utilisés. Dégustez ! Et continuez de cuisiner. »

Troy Baglole C.C.C, chef exécutif, Complexe Domaine de la plage Parlee
complexedomaine.ca

« Nos clients aiment utiliser les vins de cuisson des Vins culinaires pour ajouter de la saveur à leurs repas. Juste quelques gouttes peuvent donner un goût fabuleux à une entrée des plus simples. »

Brigitte Sonier, analyste de garantie de la qualité, Simply for Life
simplyforlife.com

« Utiliser les vins de cuisson des Vins culinaires nous donne l'occasion de faire des plats uniques avec des combinaisons de saveurs innovatrices. Il est plaisant d'expérimenter avec ces vins qui ont un goût unique. »

Stefan Müller, chef exécutif, Delta Beauséjour
deltahotels.com



Vins culinaires **VCW** *Culinary Wines*

1-866-609-4637 (1-866-60WINES)

www.culinarywines.ca

info@culinarywines.ca

18a, rue Hamilton, Shediac, Nouveau-Brunswick, Canada E4P 1W2