

LA CHARLOISE

NOS PRODUITS

Le Blanc de Lemay

Vin blanc

Le Rouge de Beaudet

Vin rouge

Le Rosé des Charlots

Vin rosé

La Pointe à Platon

Vin de cassis

Salut la Gang

Vin de vendanges tardives

**À LA CHARLOISE, nous
pratiquons la culture
raisonnée et nous avons une
politique environnementale
et écologique. Venez nous
visiter pour vous en
convaincre. Vous êtes
bienvenue à notre
entreprise.**

**545, route St-Eustache,
Lotbinière 418-796-2526**

WWW.CHARLOISE.COM

Nos confitures, gelées, sirops et autres

Confitures de bleuets

Avec un croissant, un muffin anglais, une rôtie de bon pain français. Délicieux avec du fromage, dans un yogourt nature.

Confitures bleuets et chocolat noir

Avec un croissant chaud, c'est irrésistible, ça goûte le ciel

Cretons de bleuets

Cretons ne contenant aucune viande, seulement du bleuet cueilli sur notre ferme. Une pure merveilleuse en canapé, sur un croûton, avec du fromage, pour tartiner sur vos rôties.

Gelée de bleuets

Cette gelée est offerte toute en douceur et la saveur immense de nos bleuets si merveilleux. À servir avec du pâté de foie, sur vos rôties, du gibier, du fromage, dans vos sauces et vous pouvez aromatiser votre yogourt nature.

Sirop de bleuets

Les bleuets explosent en une saveur délicate avec des pointes d'acidité qui transforme en réel délice les cocktails, confitures et muffins, les céréales, yogourt, dans les vinaigrettes, vos belles sauces, libre à vous, un outil par excellence pour créer.

Gelée de cassis

Le goût prononcé du cassis noir cultivé à Lotbinière dans une gelée pulpeuse, une texture onctueuse et sans pépins, fait traditionnellement. Cette gelée est polyvalente rehausse vos sauces, vinaigrette, vos rôties, vos canapés et avec fromage c'est divin.

Gelée de cassis et chocolat blanc

Une gelée de cassis avec un goût moins acidulé à cause de l'ajout de chocolat blanc. Une tuerie avec un croissant chaud.

Cassisto Picante

Un produit de cassis, un produit fétiche de la Charloise, un bon goût de cassis rehaussé d'une belle touche de jalapenos. À oser partout, avec vos fromages, vos canapés et essayer avec desserts, c'est....

Sirop de cassis

Un pur délice ce sirop polyvalent, il se sert très bien avec la crème glacée, le yogourt, la salade de fruits, les crêpes, les gaufres, dans la vinaigrette et les sauces. Aussi, faites vous un excellent KIR, une cuillère à thé dans un verre de vin blanc.

Gelée de gadelles

Aussi appelé, groseilles à grappes en Europe. Cette gelée de gadelles est une merveille avec sa touche acidulée, elle convient très bien avec les pâtisseries, pour déglacer une sauce, pour servir sur des bagels et croissants.

Et nos autres produits

- **Sirop de gadelles**
- **Sirop de groseilles à maquereau**
- **Gelée de groseilles à maquereau**
- **Gelée de canneberges**
- **Confitures de canneberges**
- **Sirop de canneberges**
- **Sirop de raisins du vignoble**
- **Gelée de raisins du vignoble**
- **Sirop de pommes**
- **Gelée de pommes**
- **Sirop Cassisto Picante**
- **Sirop de vin rouge**
- **Sirop de vin blanc**
- **Gelée de vin blanc**
- **Gelée de vin rouge**
- **Gelée de vin de cassis**
- **Gelée de vin rosé**