

Le Versant Rouge

Catalogue des produits de la ferme



Tous nos produits sont naturel, sans additif chimique ni pectine ajouté!



Gelée de pomme

La gelée de pomme nature est un produit de qualité supérieure sur le marché. Conçue selon des techniques traditionnelles, elle se sert sur des rôties, des croissants et des crêpes. Elle accompagne aussi très bien le porc, le poulet et le boeuf.

Ingrédients : Pommes et sucre.

Format : 250ml



Gelée de pomme et fraise - Produit exclusif au Versant Rouge!

La gelée de pomme et fraise est un mélange traditionnel aux saveurs subtiles. Mariage de goûts intéressants, elle se sert sur des rôties, des croissants et des crêpes. Tout comme la gelée de pomme nature, elle accompagne très bien le porc, le poulet et le boeuf.

Ingrédients : Pommes, fraises, sucre.

Format : 250ml



Confiture de fraise

La confiture de fraises est un produit supérieur sur le marché. Conçue selon des techniques traditionnelles, elle se sert sur des rôties, des croissants, des crêpes, de la crème glacée ou comme garniture entre deux gateaux. Une confiture saine et naturelle, avec de vrais fraises du Québec cultivées ici sur notre ferme! Donc un achat local et durable!

Ingrédients : Fraises, sucre.

Format : 250ml



Confiture de fraise et rhubarbe

La confiture de fraises et rhubarbe se sert très bien sur des rôties, des croissants et des crêpes. Cette confiture unit la fraise et la rhubarbe en un goût exquis où cette dernière conserve sa modeste présence.

Par son apparence, son goût et son image haut de gamme, cette confiture se démarquera sur vos tablettes et rehaussera le petit déjeuner ou vos plats préférés!

Ingrédients : Fraises, sucre, rhubarbe.
Format : 250ml



Beurre de pomme onctueux

Le beurre de pomme onctueux est un produit haut de gamme au goût très relevé. D'ailleurs, sa recette est unique au Québec! Servit au petit déjeuner sur des rôties, en dessert sur une crème glacée ou encore comme glaçage sur votre gâteau préféré.

Un goût de pomme et d'érable à découvrir!!!

Ingrédients : Pommes, sucre, sirop d'érable, lait concentré.
Format : 250ml



Beurre de fraise onctueux - exclusif au Versant Rouge!

Le Beurre de fraise onctueux est fabriqué à partir de nos pommes et de nos fraises auquel nous ajoutons du sirop d'érable et du lait concentré. Cette recette vous fera découvrir un produit unique au Québec,

Faites plaisir à vos invités!

Ingrédients : Pommes, fraises, sucre, sirop d'érable, lait concentré.
Format : 250ml



Tartinade de fraise biologique

Cette tartinade sans sucre et biologique fera le délice des amateurs de vrais fruits. Pour tous ceux qui ne peuvent se permettre de manger trop sucré, allez-y!

Cette gamme de produit entre en ligne directe avec notre philosophie de développement durable et de développement locale.

Contient 98% de fruits et de jus de fruits
Format : 250ml



Tartinade de framboise biologique

Cette tartinade sans sucre et biologique fera le délice des amateurs de vrais fruits. Pour tous ceux qui ne peuvent se permettre de manger trop sucré, allez-y!

Cette gamme de produit entre en ligne directe avec notre philosophie de développement durable et de développement locale.

Contient 98% de fruits et de jus de fruits
Format : 250ml



Tartinade de bleuets biologique

Cette tartinade sans sucre et biologique fera le délice des amateurs de vrais fruits. Pour tous ceux qui ne peuvent se permettre de manger trop sucré, allez-y!

Cette gamme de produit entre en ligne directe avec notre philosophie de développement durable et de développement locale.

Contient 98% de fruits et de jus de fruits
Format : 250ml



Pétillant de pomme

Le Nectar du Verger est un jus de pommes filtré, pasteurisé et gazéifié. C'est aussi un pétillant **sans alcool**.

Aucun agent de conservation. *Aucun produit chimique ajouté.

Ingrédients : Jus de pommes, gaz carbonique
Format : 250ml.

Pétillant de pomme et canneberge

Ingrédients : Jus de pommes et canneberges, gaz carbonique.

Format : 750ml



Le Versant Rouge

576 Rang 4 Est
St-Georges de Windsor
J0A 1J0 Québec (Ca)

Tél/Fax : 819-828-2890
www.leversantrouge.com
info@leversantrouge.com