

Description de produit

Savon canneberge-orange

Grâce à la poudre de noyau d'abricot, ce savon exfolie la peau en plus de vivifier avec son parfum fruité.

Ingrédients : Huile d'olive, huile de coco, eau purifiée, soude caustique, huile de ricin, fragrance, poudre de noyau d'abricot.

Product description

Orange Cranberry Soap

Thanks to the apricot kernel powder, this soap exfoliates the skin and vivifies with its fruity scent.

Ingredients: Olea europaea oil, coco nucifera oil, purified aqua, sodium hydroxide, ricinus communis, fragrance oil, prunus armeniaca seed powder.

Description du fournisseur – *Serres Suntech*

Après avoir jonglé avec l'élevage de vaches laitières, la culture commerciale en champ et l'opération d'un élévateur à grain, Bob et Carmen Mitchell ont changé de vocation en 1999 pour la culture de tomates en serre à longueur d'année. Un défi imposant, mais relevé avec brio!

Situées dans la communauté ontarienne de Manotick, près des berges de la rivière Rideau (à environ 1 h 30 de route de Montréal), les Serres Suntech ont l'objectif « d'offrir des légumes mûrs, frais, goûteux et de qualité ». En plus de cinq variétés de tomates sélectionnées pour leur saveur plutôt que pour leur rendement, les Mitchell produisent également des haricots verts, des aubergines et des poivrons. Leurs légumes (toujours récoltés à la main) sont savoureux à souhait grâce à l'absence de pesticides, d'herbicides et de fongicides synthétiques.

« Les clients aiment nos légumes [...]. On croit qu'ils préfèrent nos produits [grâce à] leur goût et leur fraîcheur. La durée de vie du produit est aussi bien supérieure parce qu'il n'a pas été trimbalé d'un bout à l'autre du pays. » – Bob Mitchell

Supplier description – Suntech Greenhouses

After juggling with dairy farming, growing cash crops and the operation of a grain elevator, Bob and Carmen Mitchell changed their vocation in 1999 for growing tomatoes in greenhouses year-round. An imposing challenge, but they succeeded!

Located in the Ontario community of Manotick, near the shores of the Rideau River (about an hour and a half drive from Montreal), Suntech Greenhouses have the goal of "offering ripe, fresh, tasty and top-quality vegetables." In addition to five varieties of tomatoes selected for their flavor rather than their yield, they also produce green beans, eggplants and peppers. Their vegetables (always harvested by hand) are a delish thanks to the absence of pesticides, herbicides and synthetic fungicides.

"Customers like our vegetables [...]. It is believed that they prefer our products because of their taste and freshness. The life of the product is also superior because it has not been transported from one end of the country to the other." - Bob Mitchell