

Récupération des commandes

C'est bientôt le temps de récupérer ta commande! En rappel, voici ta date et ton lieu d'emballage : **le dimanche 15 avril au 5333 avenue Casgrain, entre 10 h et 20 h.**

Il s'agit de ta première commande et tu te demandes comment la récupérer? Pas de stress, tu trouveras [un guide](#) sur notre site web. N'hésite pas à nous contacter pour toute question.

Et surtout, n'oublie pas tes contenants : vaut mieux en prévoir plus que pas assez!

Petit(s) pépin(s)

Les figues manqueront lors de la récupération des commandes à venir. Trop sèches, elles ne répondent pas à nos standards de qualité et de fraîcheur. Les participants concernés ont déjà été remboursés.

Nouveaux produits en vente libre à Montréal

Avis à nos rieuses et rieurs de Montréal : deux nouveaux produits s'ajoutent à notre catalogue!

Bananes séchées de Metzifruits

Metzifruit œuvre dans le commerce équitable. Cultivés à Rancho Zimpizahua principalement, au Mexique, leurs fruits tropicaux mûrissent et séchent au soleil dans un environnement exempt de pesticides et d'engrais chimiques. De plus, ceux-ci ne contiennent aucun sucre ajouté, sulfite, huile, colorant ou arôme artificiel.

Bien que non certifiés biologiques, leurs produits restent conçus à partir d'ingrédients naturels, écologiques et provenant de petits producteurs qui pratiquent les techniques d'agriculture mexicaine ancestrale.

L'entreprise accompagne et travaille directement avec ces petits producteurs par l'entremise d'une de ses directrices résidant au Mexique afin de développer des produits finaux de la meilleure qualité possible.

Une des missions de Metzifruits consiste à soutenir le développement des communautés qui l'accueillent. Par exemple, la coopérative de femmes mexicaines Colectivo Meztli del Pixquiac, mise sur pied par l'entreprise, prépare la grande majorité de ses fruits.

Envie d'en savoir davantage? Il suffit de t'inscrire à leur infolettre en écrivant au roseelalonde@metzifruit.com. Cette dernière te permettra de découvrir le fonctionnement du commerce direct basé sur la coopération, le respect et la reconnaissance mutuelle.

Blocs de tofu biologique et sans OGM de Unisoya

Pas facile de trouver du tofu sans emballage! Pour te faciliter la tâche, nous nous associons à Unisoya, le plus ancien producteur de tofu au Québec. Fondée en 1980 à Prévost, la compagnie se situe désormais à Saint-Isidore-de-Laprairie.

Comment bien conserver ton tofu :

1. Submerge-le dans un contenant hermétique rempli d'eau.
2. Conserve-le au réfrigérateur entre 3°C et 5°C.
3. Change l'eau tous les deux jours.

Pour plus de détails sur leurs produits, jette un œil à leur site web : www.unisoya.com/. Ils y proposent même quelques recettes pour se régaler!