

DANS CE NUMÉRO :

Tomates	1
Poivrons	2
Concombres	2
Oignons	2
Transport	2
Ne pas réfrigérer les tomates	3

**Sommaire :**

- Les tomates « Mature green » sont disponibles en Virginie et en Californie
- Des poivrons du New-Jersey
- Un marché à la baisse pour les concombres
- Le marché des oignons rouges est stable
- Les coûts de transport sont affectés à la baisse
- Conseils pour conserver vos tomates

## INFORMATIONS SUR LES PRODUITS:

### TOMATES:

Plusieurs régions seront en production au mois d'août. Présentement les tomates « Mature green » sont disponibles en Virginie (côte est) et en Californie (côte ouest). Ces deux régions produiront jusqu'au début du mois d'octobre. En août, d'autres régions tel que le Tennessee et le Michigan offriront aussi de la « Mature green ». Au Québec, nous retrouvons des tomates de champ mais pas de « Mature green » qui est la variété de tomates la plus utilisée par les chaînes de restauration à cause de sa chair. La tomate de champ conventionnelle est trop juteuse et se vide facilement.



## LES POIVRONS

Les poivrons verts proviennent de l'état du New-Jersey. La qualité est excellente. Les murs des poivrons verts sont épais, croquants et leur couleur est d'un vert foncé. Les prix sont stables.



## LES CONCOMBRES

La chaleur estivale et le taux d'ensoleillement sont à leur meilleur. Les serres de l'Ontario produisent à pleine capacité. Pour ces raisons, le marché est à la baisse. Par contre, aussitôt que ceux-ci seront récoltés, on peut prévoir un marché à la hausse.

## LES OIGNONS

Nos approvisionnements proviennent de la Californie. Leur qualité est excellente et nous assistons à un marché plutôt stable.



## TRANSPORT

Pendant la saison estivale, la majorité des régions utilisent leurs produits locaux. Ce phénomène diminue la demande de camions et les prix de transport sont affectés à la baisse.

Visitez notre site  
web:  
[tomapure.com](http://tomapure.com)

*Votre partenaire en sécurité  
alimentaire*



## NOTRE MISSION

Notre entreprise est spécialisée dans la sécurité alimentaire. Notre mission est d'offrir à nos clients institutionnels et détaills des fruits et légumes frais, lavés et prêts à manger. Nous proposons également à notre clientèle des programmes adaptés à leurs besoins incluant aussi des produits connexes. Nous nous concentrons sur les marchés canadiens ainsi que sur les territoires du nord-est des Etats-Unis. Conscients des réalités d'aujourd'hui, nous nous efforçons d'utiliser des produits écologiques et ce à tous les niveaux de nos opé-

## ON NE DOIT PAS RÉFRIGÉRER LES TOMATES

Le plus important à retenir concernant les tomates est qu'il ne faut jamais les réfrigérer. Une tomate froide ne mûrira pas puisque le froid arrête le mûrissement. Il tue aussi les saveurs des tomates. Même si elles sont très mûres, gardez-les hors du frigo. On doit les laisser sur le comptoir à température de la pièce.

Si elles ne sont pas mûres, vous pouvez les faire mûrir en les laissant à température de la pièce mais dans un coin sec. Un jour ou deux devrait suffire, jamais plus de cinq jours. De plus, il est préférable de les garder la queue vers le haut car de les entreposer sur le côté peut les abîmer.

