



Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

Les canneberges fraîches de St-Louis-de-Blandford au Marché du Vieux-Port de Québec!

- Disponibles à la boutique «Saveurs cultivées» - Canneberge Québec -

Québec, le lundi 18 septembre 2006 - Les **canneberges fraîches**, en provenance de la région de **St-Louis-de-Blandford**, ont fait leur entrée au **Marché du Vieux-Port de Québec** à la boutique «**Saveurs cultivées**» - **Canneberge Québec**. L'ataca des québécois (!) y est offert en plusieurs formats pratiques.

Propriété de **Guylaine Roy** et **Denis Brodeur**, «**Saveurs cultivées**» - **Canneberge Québec**, détient **deux points de vente**, soit au **Marché du Vieux-Port de Québec** et au **135, rue Marie-Victorin à Saint-Pierre-les-Becquets** (Bois-Francs). L'entreprise offre, en plus des canneberges fraîches, une panoplie de mets préparés et produits transformés à base de canneberges et de bleuets (tartes, pâtés, pâtisseries, fine cuisine, coulis, gelées, etc.).

La canneberge a la cote!

Selon certaines études, les Canadiens consommeraient six fois plus de canneberges qu'il y a 30 ans. Ses propriétés antioxydantes y sont certainement pour quelque chose! De plus, une autre recherche est en cours du côté de l'Université Laval pour vérifier son efficacité à contrer les maladies du coeur et à réduire le taux de mauvais cholestérol. ***Y'a maintenant mieux que la pilule, la p'tite granule, l'infusion et l'injection pour se r'mettre su'l'piton...!***

-30-

Relations avec les médias/Francis Villeneuve/Communications/Coop des Horticulteurs de Qc/Marché du Vieux-Port de Québec/418.692.2517, poste 294/418.559.2517/fvilleneuve@marchespublics.ca/www.parcoursgourmand.com

