

Canada N° 1 Clair
US Grade A Medium Amber
Translucidité 61-74 %
Légère teinte ambrée,
goût pur et délicat.

Canada N° 1 Médiüm
US Grade A Dark Amber
Translucidité 44-60 %
Catégorie la plus populaire
en raison de sa chaude
couleur ambrée et de son
goût plus prononcé.

Canada N° 2 Ambré
US Grade B Commercial
Translucidité 27-43 %
De couleur plus foncée,
au goût d'érable plus accentué;
catégorie populaire dans le
secteur des aliments naturels.

Canada N° 3 Foncé
US Grade B Commercial
Translucidité 0-26 %
Sirop très foncé, au goût
marqué, servant d'édulcorant
pour d'autres produits
alimentaires.



Pour avoir accès
à la gamme complète
de nos produits
consultez notre site
www.shadymaple.ca

Tous nos produits sont un hommage
à la générosité de l'érable.

Notre amour et notre respect de l'érable se voient
jusque dans la minutie et l'art avec lesquels nous
présentons chacun de nos produits.

Dans les grandes surfaces ou les épiceries
spécialisées, nos produits ne se contentent pas
d'être bons: ils sont beaux. C'est une question
de respect envers le consommateur, que nous
savons exigeant, et envers les épiciers qui sont
des partenaires de cœur comme de raison.

Nos clients du secteur de la transformation
sont servis avec tout autant de diligence.

Nos capacités de production sont d'ailleurs
reconnues: partout dans le monde nos livraisons
sont ponctuelles et respectent minutieusement
les exigences de nos clients. Ainsi nos relations
sont-elles sincères et durables, basées sur la
recherche commune de la qualité optimale.



**SHADY MAPLE
FARM**

CRÉATEUR DE FINS PRODUITS D'ÉRABLE

SHADY MAPLE FARM LTÉE
2585, avenue Skymark, bureau 305, Mississauga (Ontario) L4W 4L5 CANADA
Téléphone: (905) 206-1455 Télécopieur: (905) 206-1477 Courriel: info@shadymaple.ca

De la sève
aux délices

La tradition et la fierté coulent dans nos veines.

Depuis plus d'un quart de siècle, notre maison transforme une substance proprement divine en édulcorant naturel unique au monde... et en véritables gourmandises.

La découverte de la *sève d'érable* est attribuée aux autochtones d'Amérique du Nord. Tous les printemps, dans les veines de l'érable, monte une sève dont ils faisaient un sucre par ébullition, avant même l'arrivée des colonisateurs du Nouveau Monde.

Après avoir franchi les siècles, les fruits de cette tradition franchissent les continents. Sous une forme plurielle, avec un raffinement singulier.

Ce raffinement, nous l'avons fait nôtre. Avec pour mission et passion de contribuer à la connaissance et à l'appréciation des produits de l'érable. Avec pour engagement de respecter la tradition de pureté et de finesse de ce don de la nature. Avec pour désir de vous faire glisser, vous et vos clients, dans les délicieux filets de l'irrésistible.

Nous sommes en constante évolution. Dans le respect et l'intégrité de notre produit.



À l'origine, la sève d'érable était transformée en sirop dans les cabanes à sucre. Aujourd'hui c'est dans une usine sophistiquée, avec des instruments de haute technologie, sous la surveillance de gens soucieux de qualité au point d'en faire leur fierté. Le rustique a fait place au contrôle de qualité et aux normes ISO 9002 et HACCP, de sorte que tous nos produits sont d'une pureté exemplaire, constante et uniforme, reconnue dans le monde comme étant le nec plus ultra de l'industrie.

Chaque année Shady Maple Farm investit des sommes importantes dans des activités de recherche et développement. Nos objectifs sont clairs: se rapprocher toujours davantage de la perfection, et développer de nouveaux produits dans le respect et l'intégrité de l'érable.



Bio

Notre gamme certifiée bio répond à des exigences planétaires.



Nous sommes très fiers d'avoir été parmi les toutes premières entreprises à offrir des produits de l'érable certifiés biologiques. Notre vision et notre engagement nous ont récompensés: nous sommes aujourd'hui le plus important fournisseur de produits d'érable certifiés bio, avec des clients sur tous les continents. Nous adhérons pleinement à la volonté planétaire d'allier santé et qualité : nos certifications le prouvent et confèrent à nos produits leurs lettres de noblesse.



Nos produits gourmands. Certes innovateurs. Mais surtout... irrésistibles.



Le sirop d'érable prend chez nous des formes de plus en plus variées et gourmandes. Après nos granules et pépites de sucre d'érable utilisés en pâtisserie, puis nos gaufrettes hollandaises, dont le sucre de la recette originale a été remplacé par l'érable, ce sont maintenant nos tartinades et notre sirop onctueux à tartiner qui séduisent. Et pour cause: nous avons développé et breveté une technologie révolutionnaire nous permettant de produire un sirop d'érable pur à tartiner qui conserve la consistance idéale sans réfrigération. Ce nouveau contrôle de la cristallisation dans le sirop d'érable fait renaître cet ingrédient unique et plus que centenaire dont étaient privés les grands chefs de l'industrie alimentaire.

