GOUNDRA

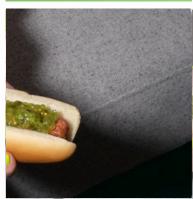












Juteux Savoureux Produit au Ouebec



Juicy Flavorful Made in Ouebec



GOUNDRA

Des concombres anglais qui parlent couramment le français!

Les Serres Toundra sont situées au cœur du Québec, à Saint-Félicien au Lac-Saint-Jean; elles sont fières de faire pousser des légumes d'ici, pour les gens d'ici.

Leurs produits se démarquent par leur fraîcheur et leur qualité, tandis que leur production brille par sa performance environnementale. Aux Serres Toundra, le développement durable rime avec excellence.

English Cucumbers That Speak Fluent French!

Located in the heart of Québec, in Saint-Félicien, Lac-Saint-Jean, Les Serres Toundra proudly grows local vegetables for local communities.

Their products stand out for exceptional freshness and quality, while their growing operations are recognized for outstanding environmental performance. At Les Serres Toundra, sustainability and quality go hand in hand.



Relish Nordique | Nordic Relish

375ml



Pour concocter notre relish, nous valorisons les concombres aux formes hurluberlues qui n'entrent pas dans les emballages standards. Fraîchement cueillis et coupés le jour même, ils offrent un croquant irrésistible et une saveur éclatante.

Utilisez ce condiment audacieux pour sublimer vos plats préférés, ajouter une touche de goût à vos salades ou faire fureur lors de vos BBQ. Explosion de saveurs garantie!

To craft our relish, we give quirky-shaped cucumbers—those that don't fit into standard packaging—a second life. Freshly picked and chopped on the same day, they deliver an unbeatable crunch and vibrant flavour.

Use this bold condiment to elevate your favourite dishes, add a tasty twist to your salads, or make your BBQs unforgettable. It's a guaranteed flavour explosion!

Ingrédients | Ingredients:

Concombres, Sucre, Vinaigre, Onions, Eau, Sel, Épices, Gomme de xanthane, Gomme de guar. Contient: moutarde

Cucumbers, Sugar, Vinegar, Onions, Water, Salt, Spices, Xanthan gum, Guar gum. Contains: mustard

12 / caisse | case

Durée de conservation : 2 ans

Shelf life: 2 years







