

Localisée dans les Appalaches à St-Pierre Baptiste, l'Érablière Gosford vous offre une gamme de produits de l'érable de grande qualité fabriqués dans des installations totalement adaptées à la conception de ces produits du terroir québécois.

Nestled in St-Pierre-Baptiste, in the Appalachian region, Gosford Maple Farm offers a range of high-quality maple products, produced in a facility explicitly designed for the making of these Quebec specialty products.



Jacques
propriétaire / owner



815, Rg 1, Ch. Gosford Road

St-Pierre-Baptiste, QC

G0P 1K0

819 357-6935

erablieregosfordmaplefarm.com



Le sirop d'érable demeure un produit très simple et naturel à la base, et de surcroît, complètement polyvalent et adaptable dans vos menus. Il amènera une touche délicatement sucrée à tous vos plats.

Que ce soit pour vos potages, desserts, mijotés, viandes, sauces, vos boissons chaudes, cafés, confitures et bonbons, etc... Le sirop d'érable et ses dérivés ont toute leur place!

Pour plus d'informations, visitez notre site internet www.erablieregosfordmaplefarm.com



While maple syrup is essentially a simple and natural product, it is extremely versatile and can be used to add a light touch of sweetness to any dish on your menu.

Whether you use it to enhance your soups, desserts, stews, meat, sauce, hot drinks, coffees, jams, candies, etc., maple syrup and its by-products have their place!

For more information, visit our website www.erablieregosfordmaplefarm.com

Les idées afin de les incorporer à votre alimentation sont tout simplement... illimitées... et les possibilités gastronomiques décuplées!

Remplacez le sucre raffiné par un sucre d'érable pur et naturel! Et voyez-en les bienfaits!

Santé!

There is no end to the ways you can incorporate maple products in your diet... and the gastronomic possibilities are infinite!

Use pure and natural maple sugar to replace refined sugar. You'll love the results!

Cheers!

