



## Fleurs d'ail du Petit Mas

Depuis 1990, le Petit Mas nous offre des fleurs d'ail dont la fermentation et le procédé de transformation sont tout à fait uniques. On a mis au point un nouveau ferment lactique fait à partir des souches de bactéries sauvages qui poussent naturellement sur les fleurs d'ail fraîches. Ce ferment parfaitement adapté permet d'obtenir un produit sans aucun agent de conservation. Le nouvel emballage, muni d'un manchon rétractable, scelle le pot et protège le produit de la lumière. En vente dans les grandes surfaces IGA, Provigo, Loblaws et les épicerie fines. Fleurs d'ail bio: 6,79 \$; fleurs d'ail ordinaires: 5,99 \$.