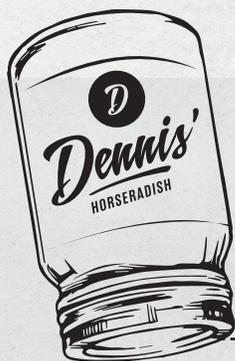




Dennis'

HORSERADISH



- 10 employés à temps plein et à temps partiel
- Fondée en 1960 par Dennis Gyorffy
- Engagée envers les produits novateurs (par exemple, le raifort à l'érable, le raifort « étiquette noire » en édition limitée, et plusieurs autres à venir)



Société détenue et exploitée par
trois dénommés Mark :
Healy, Whitmore et Vandenbosch



Siège social établi dans le comté de Norfolk, en Ontario, une région considérée par beaucoup comme offrant le sol le plus propice en Amérique du Nord pour la culture d'un raifort goûteux et naturellement piquant

• EST 1960 •



• Réseau de distribution dans plus de **200** magasins et épiceries fines



- Raifort cultivé et transformé au sein d'une petite ville
- Production en petites quantités pour garantir le goût, la qualité et la fraîcheur

PRODUCT



Se distingue par son goût intense, sa texture caractéristique et son image de marque



Raifort broyé grossièrement puis conservé au froid pour préserver la chaleur naturelle de la racine



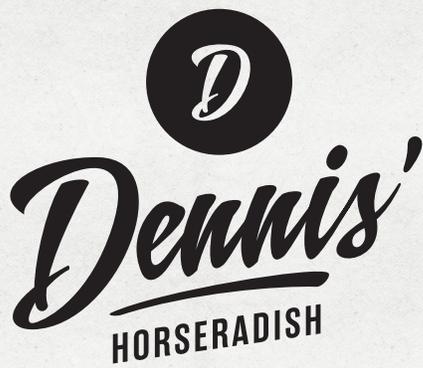
Idéale comme accompagnement et comme ingrédient d'un repas ou d'un aliment, mais aussi comme tartinaade et trempette



Composée à partir d'ingrédients frais à 100 %



- Emballage de vente au détail : pots de 250 ml
- Activité de marque de distributeur en pleine expansion
- Emballages et formats en vrac (4L et 25 L) proposés aux clients et aux établissements commerciaux (restauration, hôtellerie et fabricants de produits alimentaires)
- Marque et emballage modernes
- Gamme de produits de base : raifort original, raifort piquant, raifort extra-piquant et raifort aux jalapenos
- Gamme de produits de spécialité : moutarde au raifort, relish aux betteraves et au raifort, sauce aux fruits de mer au raifort
- Casher



Dennis'

HORSERADISH



RAIFORT ORIGINAL

0 calorie / 15 ml

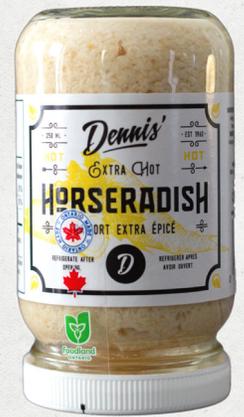
Raifort, vinaigre, lait, arômes naturels, sel, métabisulfite de sodium.



RAIFORT PIQUANT

0 calorie / 15 ml

Raifort, vinaigre, arômes naturels, sel, métabisulfite de sodium.



RAIFORT EXTRA PIQUANT

0 calorie / 15 ml

Raifort, vinaigre, arômes naturels, sel, métabisulfite de sodium.



RAIFORT AUX JALAPENOS

0 calorie / 15 ml

Raifort, piments jalapenos, vinaigre, sel, arômes naturels, métabisulfite de sodium.



MOUTARDE AU RAIFORT

15 calorie / 15 ml

Raifort, farine de moutarde, vinaigre, sel, épices, métabisulfite de sodium.



RELISH AUX BETTERAVES ET AU RAIFORT

30 calorie / 15 ml

Raifort, betteraves, vinaigre, sucre, sel, benzoate de sodium, poudre de betterave naturelle.



SAUCE AUX FRUITS DE MER AU RAIFORT

15 calorie / 15 ml

Ketchup, raifort, jus de citron, sauce Tabasco, sauce Worcestershire, poivre de Cayenne.



DE LA FERME À LA FOURCHETTE

Lyndsay et Drew Patterson, agriculteurs de troisième génération, s'engagent à pratiquer une agriculture éthique et à innover sans relâche.



ARTISAN MAÎTRE DE RAIFORT

Rick Hantz, maître fabricant de raifort chez Dennis depuis 1977.

LA DIFFÉRENCE DENNIS



RACINES – Tout commence par les meilleures racines. Le raifort Dennis' est cultivé dans le sol sablonneux du comté de Norfolk, en Ontario. Les conditions de croissance idéales ici produisent des racines plus chaudes, plus grosses et plus savoureuses que partout ailleurs en Amérique du Nord.



MOUTURE – La mouture grossière caractéristique de Dennis procure une texture merveilleuse qui différencie son raifort de celui de l'industrie. La consistance et les profils de goût du raifort se marient bien à une variété de viandes, de fruits de mer et de produits frais, et peuvent être utilisés comme trempette à légumes et à croustilles et comme tartinaie à sandwiches.



MARQUE – Une renommée bien méritée depuis 60 ans. Les recettes ont été transmises de génération en génération - pas de compromis ni d'économies et un pot à l'envers qui raconte une histoire authentique.