

Catalogue ∴ Catalog

Vol.5.2

ZOË





capsules de vinaigrette - Nous sommes ravis de vous proposer ce tout nouveau produit. Vous pouvez désormais facilement prendre une ou deux de nos capsules de vinaigrette Zoe et déguster la meilleure salade au travail ou sur la route. Ajouter un filet de vinaigrette sur vos sandwichs gastronomiques, sur vos plateaux de fromages ou sur vos pâtes préférées. Elles sont vraiment polyvalentes et offre une gamme variée d'options qui dépasse largement l'utilisation en salades. Avec deux saveurs au choix, il vous sera facile de profiter de votre saveur favorite et ce, n'importe où. Notre huile d'olive extra vierge Zoë exceptionnelle mélangée à notre vinaigre balsamique gourmet foncé ou blanc. Les capsules de vinaigrette Zoë, un plaisir gourmet sur la route!

vinaigrette capsules - We are so excited to bring this product to our customers. You now can simply grab one or two of our Zoe vinaigrette capsules and enjoy the best salad at work or on the go. Try drizzling them on your gourmet sandwiches, over cheese platters or on top of your favorite pastas. They are truly versatile and not only to enjoy in salads. With two options to choose from it won't be hard to enjoy your favorite one anywhere. Our exceptional Zoe extra virgin olive oil blended with either our gourmet dark or white balsamic vinegar. Zoe vinaigrette capsules, gourmet on the go!



ZOË

VINAIGRETTE

Aliments Gourmets

ZOË

Huile d'olive / Olive oil



Sac cadeau
Gift bag
1.50\$ ch./each



Huile d'olive 500ml
Olive oil
14.00\$ ch./each 168.00\$ (12 un.)

Huile d'olive 250ml
Olive oil
9.75\$ ch./each 117.00\$ (12 un.)

Huile d'olive 100ml
Olive oil
5.10\$ ch./each 122.40\$ (24 un.)

Huile d'olive 3 Litres
Olive oil
48.00\$ ch./each 192.00\$ (4 un.)



S'accorde bien avec
Pairs well with Zoë Balsamic
All Zoë Balsamic Vinegars



Huile d'olive bio
Organic olive oil
500ml



15.75\$ ch./each
189.00\$ (12 un.)



Huile d'olive première
recolte - édition limitée
First harvest olive oil -
limited edition
500ml

20.00\$ ch./each
240.00\$ (12 un.)





**Huile infusée
au basilic
Basil infused oil**

250ml
10.50\$ ch./each
126.00\$ (12 un.)
100ml
6.00\$ ch./each
144.00\$ (24 un.)

**S'accorde bien avec
Pairs well with Zoë Balsamic
Raspberry, Cranberry**



**Huile infusée
au chili
Chili infused oil**

250ml
10.50\$ ch./each
126.00\$ (12 un.)
100ml
6.00\$ ch./each
144.00\$ (24 un.)

**S'accorde bien avec
Pairs well with Zoë Balsamic
White, Mango, Peach, Honey**



**Huile infusée à l'ail
Garlic infused oil**

250ml
10.50\$ ch./each
126.00\$ (12 un.)
100ml
6.00\$ ch./each
144.00\$ (24 un.)

**S'accorde bien avec
Pairs well with Zoë Balsamic
Fig, White, Dark, Apple**





Huile infusée au citron
Lemon infused oil

250ml
10.50\$ ch./each
126.00\$ (12 un.)
100ml
6.00\$ ch./each
144.00\$ (24 un.)

S'accorde bien avec
Pairs well with Zoë Balsamic

Pomegranate, Raspberry, Cranberry, Peach



Huile infusée
au thym
Thyme infused oil

250ml
10.50\$ ch./each
126.00\$ (12 un.)

S'accorde bien avec
Pairs well with Zoë Balsamic

White, Apple, Honey

Petit-déjeuner

ZOË Orange Olive Oil crepes

Makes around 6 crepes

Recette

Recipe



Ingredients:

1 cup all-purpose flour
2 Tbsp granulated sugar
1/8 tsp ZOË Sea Salt
3/4 cup milk
1/2 cup 15% cream

2 large eggs

1 tsp vanilla extract
2 Tbsp maple syrup
3 Tbsp unsalted butter
2 Tbsp ZOË Orange Olive Oil

Directions:

1. In a large bowl, sift flour, add sugar and salt. Whisk lightly together.
2. In a smaller bowl, whisk together milk, cream, eggs, vanilla extract and maple syrup. Pour this into the flour mixture.
3. In a glass measuring cup or bowl, melt the butter in the microwave, pour into mixture.
4. Pour ZOË Orange Olive Oil into mixture.
5. Lightly whisk everything together until just combined.
6. Cover bowl with plastic wrap and let sit for 30 minutes.
7. Heat up a non-stick pan to medium heat.
8. Ladle in some crepe batter while tilting the pan in a circular motion to spread the batter evenly (you can use the back of a spoon to help spread the batter all over the pan)
9. Cook for 1 minute on one side, flip and cook on the other side until golden.
10. Repeat with remaining batter until all the crepes are cooked.
11. Serve with a drizzle of maple syrup.
12. Enjoy these very delicious orange flavoured crepes!

Aliments Gourmets

ZOË

Huile d'olive infusée / Infused olive oil



Huile infusée à la truffe
Truffle infused oil

250ml
11.50\$ ch./each
138.00\$ (12 un.)



Huile infusée à la limette
Lime infused oil

250ml
10.50\$ ch./each
126.00\$ (12 un.)
100ml
6.00\$ ch./each
144.00\$ (24 un.)



Huile infusée au beurre
Butter infused oil

250ml
10.50\$ ch./each
126.00\$ (12 un.)



Best enjoyed on it's own

S'accorde bien avec
Pairs well with Zoë Balsamic

Apple, Mango, Raspberry, Peach, Honey, Cranberry

Replace butter



Aliments Gourmets

ZOË

Huile d'olive infusée / Infused olive oil



Huile infusée à l'orange
Orange infused oil

250ml
10.50\$ ch./each
126.00\$ (12 un.)



Huile infusée aux herbes de Toscane
Tuscan herbs infused oil



250ml
10.50\$ ch./each
126.00\$ (12 un.)
100ml
6.00\$ ch./each
144.00\$ (24 un.)

S'accorde bien avec
Pairs well with Zoë Balsamic
White, Dark, Honey, Petimezi

S'accorde bien avec
Pairs well with Zoë Balsamic
White, Dark, Fig, White & Red Wine Vinegar



Huile infusée au romarin
Rosemary infused oil

250ml
10.50\$ ch./each
126.00\$ (12 un.)

S'accorde bien avec
Pairs well with Zoë Balsamic
Honey, Apple, Mango, Peach, White, Dark



Huile infusée aux herbes Grecques
Greek herb infused olive oil



250ml
10.50\$ ch./each
126.00\$ (12 un.)

S'accorde bien avec
Pairs well with Zoë Balsamic
White, Dark, Honey, Petimezi

Maintenant
Disponibile
Now
Available



Accords parfaits



HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE



Nature

Essayez avec: Viandes, poisson, oeufs, pizza, salades, trempette, légumes, sautés, vinaigrettes, marinades
Mixez avec Zoë: vinaigres, sels et origan



Basilic

Essayez avec: Pizza, pâtes, poulet, mayo, bocconcini, trempettes, sauces
Mixez avec Zoë: Ail, chili, framboise, canneberge



Chili

Essayez avec: Pizza, pâtes, viandes, BBQ, oeufs, mayo, salades, légumes
Mixez avec Zoë: Blanc, mangue pêche, miel, basilic, ail



Ail

Essayez avec: Pizza, pâtes, oeufs, viande, mayo, pain à l'ail, légumes, soupes, aioli
Mixez avec Zoë: Figue, blanc, foncé, pomme, basilic, citron, lime



Citron

Essayez avec: Marinades, poulet, fruits de mer, salades, desserts, salsa
Mixez avec Zoë: Pomme grenade, framboise, canneberge, pêche, sirop d'érable



Thym

Essayez avec: Dinde & farce, agneau, poulet, pommes de terre
Mixez avec Zoë: Balsamique blanc, pomme, miel, beurre, chili



Truffe

Essayez avec: Risotto, pâtes, grillades, oeufs, tartares, BBQ
Mixez avec Zoë: Nature



Lime

Essayez avec: Poisson, salades, ceviche, guacamole, riz, salsa
Mixez avec Zoë: Pomme, mangue, framboise, miel, canneberge



Herbes Grecque

Essayez avec: Poulet, poissons, porc, boeuf, légumes, salades, pommes de terre, riz, pizza, pâtes
Mixez avec Zoë: Balsamique blanc, citron, basilic, mangue, sirop d'érable, miel



Orange

Essayez avec: Poulet, salades, crevettes, quinoa, salsa, desserts
Mixez avec Zoë: Pomme, citron, petimezi, lime, blanc, miel



Beurre

Essayez avec: En remplacement du beurre, pop corn, pain à l'ail, patates
Mixez avec Zoë: Thym, ail, chili, basilic



Herbes de Toscane

Essayez avec: Viandes, légumes, pâtes, pizza, vinaigrettes, pommes de terre
Mixez avec Zoë: Balsamique blanc, foncé, figue, vinaigre de vin blanc & rouge, pêche, pomme grenade, canneberge



Romarin

Essayez avec: Boeuf, agneau, poisson blanc
Mixez avec Zoë: Balsamique blanc, foncé, miel, pomme, pêche, mangue

VINAIGRES BALSAMIQUES

* Ajoutez à votre eau gazéifiée



Bleuet*

Essayez avec: Poulet, canard, porc, fruits, fromages, desserts, crèmes glacées, cocktails
Mixez avec Zoë: Nature, orange, citron, chili, herbes tuscanes, lime, ail ou votre huile préférée



Citron*

Essayez avec: Poulet, poissons, légumes, fruits, salades, desserts, cocktails
Mixez avec Zoë: Toutes les huiles infusées



Sirop d'érable

Essayez avec: Salades, saumon, porc, légumes & oignons caramélisés, fromage doux
Mixez avec Zoë: Chili, ail, citron, lime, thym



Pomme

Essayez avec: Vinaigrettes, mayo, porc, martinis, sandwichs
Mixez avec Zoë: Orange, ail, thym, lime, chili



Figue

Essayez avec: Agneau, trempette, sauces, fromage frais, vinaigrettes
Mixez avec Zoë: Ail, citron, orange, thym



Pomme grenade

Essayez avec: Viandes blanches, porc, crème glacée, mousseux, vinaigrettes
Mixez avec Zoë: Citron, lime, orange, thym, chili



Cerise noire

Essayez avec: Gibier, foie gras, charcuterie, sauces, salades
Mixez avec Zoë: Orange, citron, chili, thym



Miel

Essayez avec: Saumon, poulet, vinaigrettes, fromage frais
Mixez avec Zoë: Chili, thym, orange, ail



Framboise*

Essayez avec: Salades, poulet, porc, crème glacée, gâteau éponge
Mixez avec Zoë: Lime, citron, basilic, orange



Canneberge

Essayez avec: Dinde & farce, porc, crème glacée, salades, crevettes
Mixez avec Zoë: Lime, citron, orange, chili, basilic



Mangue

Essayez avec: Ceviche, marinades, saumon, salsa, trempettes, salades
Mixez avec Zoë: Citron, orange, chili, lime, ail



Balsamique blanc

Essayez avec: Salade grecque, mayo, légumes caramélisés, trempettes
Mixez avec Zoë: Ail, chili, basilic, orange, citron, lime



Balsamique foncé

Essayez avec: Marinades, vinaigrettes, BBQ, légumes caramélisés
Mixez avec Zoë: Ail, chili, basilic, nature, thym, figue



Pêche*

Essayez avec: Pétoncles, salade de fruits, vinaigrettes, trempettes
Mixez avec Zoë: Citron, orange, chili, lime, ail



Petimezi

Essayez avec: Crème glacée, yogourt, saumon, bruschetta, légumes caramélisés, salades
Mixez avec Zoë: Blanc, orange



Perfect Pairings



EXTRA VIRGIN OLIVE OILS



Natural flavour

Try with: All meats, Fish, Eggs, Pizza, Salads, Rice, Dips, BBQ, Veggies, Rubs, Styr fries, Salad dressings, Sautés
Pair with all Zoë oils, vinegars, salts and oregano



Basil

Try with: Pizza, Pasta, Chicken Mayo, Bocconcini, Dips, Sauces
Pair with Zoë: Garlic, Chili, Raspberry, Cranberry



Chili

Try with: Pizza, Pasta, All Meats, BBQ, Eggs, Mayo, Salads, Veggies, Rubs
Pair with Zoë: White, Mango Peach, Honey, Basil, Garlic



Garlic

Try with: Pizza, Pasta, Eggs, All meats Mayo, Garlic bread, Veggies, Soup, Aioli
Pair with Zoë: Fig, White, Dark, Apple, Basil, Lemon, Lime



Lemon

Try with: Marinades, Seafood, Chicken, Salads, Desserts, Salsa
Pair with Zoë: Pomegranate, Raspberry, Cranberry, Peach, Maple sirup



Thyme

Try with: Stuffing, Turkey, Lamb, Chicken, Potatoes
Pair with Zoë: White balsamic, Apple, Honey, Butter, Chili



Truffle

Try with: Risotto, Fresh pasta, Grilled meat, Eggs, Tartare, Rubs
Pair with Zoë: Best enjoyed on it's own



Lime

Try with: Fish, Salads, Ceviche, Guacamole, Rice, Salsa
Pair with Zoë: Apple, Mango, Raspberry, Honey, Cranberry



Greek herb

Try with: Chicken, fish, porc, beef, veggies, salads, Potatoes, rice, pizza, pasta
Pair with Zoë: White balsamic, lemon, basil, mango, maple, honey, or your favorite Zoë vinegar



Orange

Try with: Chicken, Salads, Shrimps, Quinoa, Salsa, Desserts
Pair with Zoë: Apple, Lemon, Petimezi, Lime, White, Honey



Butter

Try with: As butter replacement, Pop corn, Garlic bread, Mash potatoes
Pair with Zoë: Thyme, Garlic, Chili, Basil



Tuscan herbs

Try with: All meats, Veggies, Fresh pasta, Pizza, Salad dressings, Potatoes
Pair with Zoë: White & Dark balsamic, fig, Peach, Cranberry, Pomegranate, White & red wine vinegar



Rosemary

Try with: Beef, Lamb, White fish
Pair with Zoë: White & Dark balsamic, Apple, Peach, Honey, Mango

BALSAMIC VINEGARS



Blueberry

Try with: Chicken, duck, porc, fruits, cheese, dessert, ice cream, cocktails
Pair with Zoë: Natural, orange, lemon, chili, Tuscan, lime, garlic or with your favorite Zoë oil



Lemon

Try with: Chicken, fish, porc, veggies, fruits, salad, dessert, cocktails
Pair with Zoë: Pairs well with all our Zoë oils



Maple syrup

Try with: Salads, Salmon, Porc, Caramelized Veggies & Onions
Soft Cheeses
Pair with Zoë: Chili, Garlic, Lemon, Lime
Thyme



Apple

Try with: Salad dressings, Mayo, Pork, Martinis, BLT, glazing
Pair with Zoë: Orange, Garlic, Thyme, Lime, Chili



Fig

Try with: Dips, Sauces, Lamb, Soft cheese, Salad dressings
Pair with Zoë: Garlic, Lemon, Orange, Thyme



Pomegranate

Try with: White meat, Ice cream, Pork, Sparkling wine, Salads
Pair with Zoë: Lemon, Lime, Orange, Thyme, Chili



Black cherry

Try with: Dark meat, Foie gras, Charcuterie, Reductions, Salads
Pair with Zoë: Orange, Lemon, Chili, Thyme



Honey

Try with: Salmon, Chicken, Salad dressings, Goat cheese
Pair with Zoë: Chili, Thyme, Orange, Garlic



Raspberry

Try with: Salads, Chicken, Pork, Ice cream, Sponge cake
Pair with Zoë: Lime, Lemon, Basil, Orange



Cranberry

Try with: Turkey, Stuffing, Ice cream, Salads, Shrimp, Pork
Pair with Zoë: Lime, Lemon, Orange, Chili, Basil



Mango

Try with: Ceviche, Marinades, Salmon, Salsa, Dips, Salads
Pair with Zoë: Lemon, Orange, Chili, Lime, Garlic



White balsamic

Try with: Greek salad, Mayo, Caramelized veggies, Dips, Sauces
Pair with Zoë: Garlic, Chili, Basil, Orange, Lemon, Lime



Dark balsamic

Try with: Marinades, Salad dressings, BBQ, Rubs, Caramelized veggies
Pair with Zoë: Garlic, Chili, Basil, Plain, Thyme, Fig



Peach

Try with: Fruit salad, Desserts, Scallops, Rice, Dips, Dressings
Pair with Zoë: Lemon, Orange, Chili, Lime, Garlic



Petimezi

Try with: Ice cream, Yogurt, Salmon, Bruschetta, Fruit salad, caramelized veggies, Salads
Pair with Zoë: White, Orange



Balsamique foncé
Dark balsamic

250ml
13.65\$ ch./each
163.80\$ (12 un.)
100ml
6.25\$ ch./each
150.00\$ (24 un.)



Balsamique blanc
White balsamic

250ml
13.65\$ ch./each
163.80\$ (12 un.)
100ml
6.25\$ ch./each
150.00\$ (24 un.)



Balsamique foncé
infusé à la pomme grenade
Pomegranate infused
dark balsamic

250ml
14.00\$ ch./each
168.00\$ (12 un.)



Balsamique foncé
infusé à la figue
Fig infused
dark balsamic

250ml
14.00\$ ch./each
168.00\$ (12 un.)



Balsamique blanc
infusé au miel
Honey infused
white balsamic

250ml
14.00\$ ch./each
168.00\$ (12 un.)



Balsamique blanc
infusé à la framboise
Raspberry infused
white balsamic

250ml
14.00\$ ch./each
168.00\$ (12 un.)
100ml
6.50\$ ch./each
156.00\$ (24 un.)



Balsamique blanc
infusé à la pêche
Peach infused
white balsamic

250ml
14.00\$ ch./each
168.00\$ (12 uni.)



Balsamique blanc
infusé à la pomme
Apple infused
white balsamic

250ml
14.00\$ ch./each
168.00\$ (12 uni.)
100ml
6.50\$ ch./each
156.00\$ (24 uni.)

Accords parfaits

Perfect Pairings

Harvest salad
apple balsamic
vinaigrette!



Ingredients:

4 cups lightly packed baby spinach leaves
4 cups lightly packed mixed greens
cooked quinoa (from 1 cup dried)
½ medium red onion, diced
1 medium tomato, diced
2 apples, diced (local McIntosh are great here!)
¾ cup crumbled feta cheese

1/3 cup almonds, roughly chopped
½ cup dried cranberries
1/3 cup pumpkin seeds

For apple balsamic vinaigrette:
¼ cup ZOË apple balsamic vinegar
1 Tbsp Dijon mustard
½ tsp salt
1/8 tsp ground black pepper
¼ cup ZOË extra virgin olive oil

Directions:

1. Start by cooking quinoa according to package directions (1 cup dried needs 1.5 cups water)
2. In the meantime, prepare remaining ingredients (chop veggies, measure ingredients, etc.)
3. Once the quinoa is cooked, transfer it to a medium sized bowl and place it in fridge to cool slightly.
4. In a large bowl, place the spinach and mixed greens.
5. Add all of the other ingredients on top.
6. Make vinaigrette: In a glass measuring cup or bowl, pour in the ZOË apple balsamic vinegar. Whisk in the Dijon mustard, salt and pepper.
7. Slowly pour in the ZOË extra virgin olive oil while whisking quickly to create a nice emulsified vinaigrette.
8. Drizzle half of the vinaigrette into the salad bowl, and toss everything together!
9. Enjoy this outstanding harvest salad, healthy and filling!
10. Save the rest of the vinaigrette in a small container in the fridge.

Aliments Gourmets

ZOË

Vinaigre balsamique infusée / Infused balsamic vinegar



**Balsamique blanc
infusé à la mangue
Mango infused
white balsamic**

250ml
14.00\$ ch./each
168.00\$ (12 un.)
100ml
6.50\$ ch./each
156.00\$ (24 un.)



**Balsamique foncé
infusé à la canneberge
Cranberry infused
dark balsamic**

250ml
14.00\$ ch./each
168.00\$ (12 un.)
100ml
6.50\$ ch./each
156.00\$ (24 un.)



**Balsamique foncé
Infusé à la cerise noir
Black cherry infused
dark balsamic**

250ml
14.00\$ ch./each
168.00\$ (12 un.)
100ml
6.50\$ ch./each
156.00\$ (24 un.)



**Balsamique blanc
infusé au citron
Lemon infused
white balsamic**

250ml
14.00\$ ch./each
168.00\$ (12 un.)

Maintenant
Disponible
Now
Available



**Balsamique foncé
infusé aux bleuets
Blueberry infused
dark balsamic**

250ml
14.00\$ ch./each
168.00\$ (12 un.)





Balsamique blanc
infusé au sirop d'érable Canadien
Canadian maple syrup infused
white balsamic



250ml
14.25\$ ch./each
171.00\$ (12 un.)
100ml
6.50\$ ch./each
156.00\$ (24 un.)

Ce balsamique blanc est vieilli en fûts de chêne jusqu'à la perfection. Nous y ajoutons simplement du sirop d'érable. Un vinaigre divin à goûter sans modération. Il est sans arôme ou colorant ajouté. Utilisez-le de multiples façons: sur vos salades préférées, marinades, bruschettas, légumes caramélisés, BBQ, conserves et même un martini!

This amazing white balsamic is infused with the best Canadian syrup. It's that simple. One taste will leave you wanting more. It has no artificial flavours or colors. There are an infinite ways of enjoying this product: anything from simple salads to caramelizing veggies, BBQ, marinades, preserves or adding a few drops to your Martinis for the perfect digestif!

Cheese ball

Accords parfaits

Perfect Pairings



- 1/2 cup crushed & toasted Pecan & wallnuts
- 1 tablespoon chopped parsley
- 8 ounces of firm cream cheese (1package), room temperature
- 4 tablespoons chopped chives
- 8 ounces goat cheese room temperature
- 1/2 teaspoon kosher salt
- 1 teaspoon Zoë chili oil
- 1 teaspoon Zoë garlic oil
- 1/2 tablespoon Zoë honey balsamic
- 1/2 teaspoon Zoë wild oregano
- 1/2 teaspoon fresh ground black pepper

Mix all ingredients together until that are well blended. Roll cheese into a ball and roll in the toaster nut mix. Wrap in plastic wrapping and refrigerate until you are ready to serve. Serve with one of our amazing Zoë Fig Chutney's and crackers or toasted baguette slices.



Sirop de raisin
Petimezi
Grape syrup

250ml
14.65\$ ch./each
175.80\$ (12 un.)

Le sirop Petimezi de Zoë est un produit de grande qualité. Fabriqué à partir d'ingrédients naturels, il regorge d'antioxydants et est riche en fer. Parfait pour la cuisine, on peut l'utiliser pour agrémenter le yogourt grec ou la crème glacée. Au petit-déjeuner il accompagne à merveille les crêpes, les gauffres et le pain doré. Ajoutez du nouveau à vos repas!

Zoë's Petimezi grape syrup is one of the healthiest natural syrup you can find. It is full of antioxidants and iron. Use it over everything from cooking to baking. Delicious on Greek yogurt and ice cream. Try it for breakfast on pancakes, waffles or crepes. It adds flavor to everything!



Brie Petimezi crostini!

Ingredients:
whole wheat baguette slices
brie cheese slices
fresh thyme leaves
ZOË Petimezi grape syrup

Directions:

1. Preheat oven to 400°F.
2. Place slices of bread on baking tray.
3. Top the bread with slices of brie cheese.
4. Bake in preheated oven for 5 minutes.
5. Sprinkle with thyme leaves, and drizzle with ZOË Petimezi grape syrup.
6. Enjoy these brie Petimezi crostini while warm!



Accords parfaits

Perfect Pairings



Aliments Gourmets

ZOË

Sirop de figue / Fig syrup



Sirop de figue
Fig syrup

250ml
14.65\$ ch./each
175.80\$ (12 un.)



Accords parfaits

Perfect Pairings

Sur votre brie préféré, ajoutez des noix,
fruits séchés et notre nouveau
sirop de figues comme garniture
avant de mettre au four.

.....
Sprinkle our new fig syrup,
nuts and dried fruits
over your favorite brie
before baking it.



Maintenant
Disponible
Now
Available

tartinades au paprika - Zoe a créé ce que nous croyons être l'une des tartinades au poivre les plus savoureuses. Nous y avons ajouté les meilleurs ingrédients que vous n'aurez jamais essayé. Allez-y et regardez nos ingrédients. Vous pourrez les comparer aux autres tartinades sur le marché. Nous utilisons notre incroyable huile d'olive extra vierge Zoe et les produits les plus frais pour préparer cette incroyable tartinade. Choisissez celle que vous aimez, que ce soit doux ou épicé, vous ne pourrez vous empêcher de l'utiliser partout. Essayez-la dans vos sandwichs, rehaussez vos mayonnaises ou vos vinaigrettes. Elles sont également excellentes en sauce, simplement en tartinade ou comme trempette.

paprika pepper spreads - Zoe has created what we believe to be one of the tastiest Pepper spreads with the best ingredients you will ever try. Go ahead and look at our ingredients compared to the others. We use our amazing Zoe extra virgin olive oil and the freshest produce to make this amazing spread. Choose the one you like mild to the spicy you will soon find yourself using it everywhere. Try it in sandwiches, kick up your mayo & salad dressings. It is also great in sauces or simply as a spread or dip.

légumes Grecs grillés et marinés - Les légumes frais récoltés du bord de mer de Messénie en Grèce sont grillés et marinés pour vous. Mise en pot avec une marinade d'eau familiale pour les conserver afin de s'assurer de ne pas altérer leur incroyable fraîcheur et leur goût. Parfait comme plat d'accompagnement, dans les salades, les sauces ou simplement partout où votre imagination culinaire vous mène.

grilled & marinated Greek veggies - Fresh harvested vegetables from the seaside of Messinia Greece are grilled or marinated and brought to you to enjoy. Jared with our family's simple water marinade to preserve them and to not alter their amazing freshness or taste. Amazing as a side dish, in salads, sauces, or truly anywhere that your culinary imagination takes you.

Tartinade de paprika épicée Spicy paprika spread

300g
6.30\$ ch./each
75.60\$ (12 un.)



Tartinade de paprika douce Mild paprika spread

300g
6.30\$ ch./each
75.60\$ (12 un.)



Aubergines grillées Roasted eggplant

680g
6.30\$ ch./each
75.60\$ (12 un.)



Poivrons rouges rotis Roasted red peppers

690g
7.00\$ ch./each
84.00\$ (12 un.)



Salade de betteraves Beetroot salad

700g
5.00\$ ch./each
60.00\$ (12 un.)



Sauce tuscan Tuscan sauce

350g
6.00\$ ch./each
72.00\$ (12 un.)



Sauces tomates - Les sauces tomates Zoë apportent la Méditerranée à votre cuisine. Tout commence dans le sud de la Grèce où nos tomates cueillies à la main muries sous le soleil d'été, sucrées à la perfection. Il nous a suffi de prendre les meilleurs ingrédients frais, les mélanger et ainsi créer les sauces les plus savoureuses que vous ayez jamais essayées. *Seulement lorsque maman et papa ne peuvent pas venir préparer leur sauce familiale secrète, choisissez Zoë.

Tomato Sauces - tomato sauces bring the Mediterranean to your kitchen. It all starts in southern Greece where our handpicked tomatoes have basked in the summer sun & have sweetened to perfection. After that its simple take the best and freshest ingredients to blend and create some of the most flavourful sauces you have ever tried. *For the times when Mom or Dad can't come over to make that secret family sauce, choose Zoë.

tomates cerises marinées - Les tomates cerises marinées Zoë ne peuvent être décrites, elles doivent être goûtées. Ce petit pot de paradis peut être ajouté à vos pâtes, salades préférées, déposé sur vos fromages de qualité ou simplement dégusté comme petit goûter.

Marinated Cherry Tomato's - Zoë marinated cherry tomatoes cannot be described they need to be tasted. This little jar of heaven can be added to your favorite pastas, salads, on top of quality cheeses or eaten simply as a treat.

Sauce tomate & chili Tomato & chilli sauce

350g
6.00\$ ch./each
72.00\$ (12 un.)



Sauce tomate & basilic Tomato & basil sauce

350g
6.00\$ ch./each
72.00\$ (12 un.)



Sauce tomate & ail Tomato & garlic sauce

350g
6.00\$ ch./each
72.00\$ (12 un.)



Tomates cerises marinées Marinated cherry tomatoes

115g
5.00\$ ch./each
60.00\$ (12 un.)



Sauce et marinade aigre-douce Sweet & sour sauce and marinade

250ml
9.50\$ ch./each
114.00\$ (12 un.)



Maintenant
Disponible
Now
Available

Capsule de vinaigrette balsamique foncé Vinaigrette capsules dark balsamic

10 X 20g
11.00\$ ch./each
132.00\$ (12 un.)



Capsule de vinaigrette balsamique blanc Vinaigrette capsules white balsamic

10 X 20g
11.00\$ ch./each
132.00\$ (12 un.)





Zoë white wine vinegar is made in the southern Peloponnese region of Greece. Hand picked white corinthian grapes from the hill side are chosen to produce this amazing Vinegar. Zoë white wine vinegar has a robust and crisp flavor, with hints of wild figs and herbs, to be used everywhere & with anything to add some zing to your meals. Recognized health benefit of the Corinthian grapes are a natural source of antioxidants & iron. One splash of Zoë white wine vinegar is what your food has been missing.

Vinaigre de vin blanc White wine vinegar

500ml
6\$ ch./each
72\$ (12 un.)



Our red wine vinegar is made with red Corinth grapes from Southern Greece. This grape gives our vinegar its distinct taste and dark red color. One splash will bring your favourite food to life!

Notre vinaigre de vin rouge est préparé à partir de raisins de Corinthe du sud de la Grèce. Ce raisin procure à notre vinaigre sa couleur et son goût distinctifs. Essayez-le dans vos plats préférés!

Vinaigre de vin rouge Red wine vinegar

500ml
6\$ ch./each
72\$ (12 un.)

Le vinaigre de vin blanc de Zoë est fabriqué dans la région méridionale du Péloponnèse en Grèce. Des raisins blancs de corinthes cueillis à la main sont cultivés sur le flanc de la colline pour produire ce vinaigre incroyable. Le vinaigre de vin blanc de Zoë a une saveur prononcée, avec des notes de figes et d'herbes sauvages, à utiliser partout et avec tout ce qui peut ajouter une touche spéciale à vos repas. Les bienfaits reconnus des raisins de Corinthe sont une source naturelle d'antioxydants et de fer. Une touche de vinaigre de vin blanc Zoë et le tour est joué.

Zoë sweet Dijon salad dressing



Accords parfaits

Perfect Pairings

1 cup Zoë Evoo
1 tablespoon Dijon mustard
Heaping tablespoon Mayo
1/4 cup fresh chives
One grated Charlotte onion
1.5 teaspoons Zoë wild oregano
One teaspoon ground MtL steak soice
Black pepper
Zoë paprika salt
1 tablespoon Zoë dark balsamic
3 tablespoons Zoë red or white wine vinaigre
1 heaping tablespoon Greek thyme honey
2 heaping tablespoon Zoë Fig & onion confit
Blend all ingredients in electric food processor

Aliments Gourmets

ZOË

Cidre de vin / Vinegar cider



Our apple cider is made with fruits from northern Greece near Mount Olympus. The handpicked apples are pressed without heat to create this amazing vinegar. It's raw, organic and unfiltered. It has a fresh, crisp and smooth taste like no other apple cider you have ever tried.

Notre vinaigre de cidre est préparé à partir de pommes fraîchement pressées du nord de la Grèce, près du Mont Olympus. Il est cru, organique et non filtré. Son goût est doux et frais et comme aucun autre vinaigre de cidre que vous ayez essayé.

Vinaigre de cidre aux pommes Bio
Apple cider vinegar Bio

500ml
9.50\$ ch./each
114\$ (12 un.)

Zoë honey Dijon apple balsamic dip or sandwich spread



- 1/3 cup Dijon
- 1/4 cup mayo
- 1/2 teaspoon zoë chili oil
- 2 tablespoons Zoë apple balsamic
- 1/2 teaspoon Zoë paprika salt
- 1 teaspoon Zoë wild oregano
- 2 splashes Worcestershire sauce
- Black Pepper
- 1 table spoon Greek thyme honey

Olive

Olives marinées dans
l'huile Zoë, de la saumure
et du vinaigre de vin rouge

Olives marinated
in Zoë Olive Oil brine
& red wine vinegar



Olives kalamon
Kalamon olives 200g
8.00\$ ch./each 96.00\$ (12 un.)

Aliments Gourmets

ZOË

Collection aux figes / Fig collection

La figue est le plus vieux fruit domestiqué par l'homme. Elle est reconnue depuis l'Antiquité pour ses bienfaits pour la santé ainsi que pour ses propriétés culinaires. C'est un des meilleurs fruits pour la santé, source de nombreuses vitamines et minéraux.

The fig is the oldest fruit domesticated by man, it has been recognized since antiquity for its health benefits as well as its culinary properties. It is one of the best fruits for health, source of many vitamins and minerals.



Confit de figue et olive
Fig chutney with olives 280g
7.30\$ ch./each 87.60\$ (12 un.)



Confit de figue et anis étoilé
Fig chutney with star anise 280g
7.30\$ ch./each 87.60\$ (12 un.)



Confit de figue et oignons caramélisés
Fig chutney with Caramelize onions 280g
7.85\$ ch./each 94.20\$ (12 un.)



Sel de mer
Sea salt
Moulin à Sel / Salt Mill

100g
4.00\$ ch./each
48.00\$ (12 un.)



Sel rose de l'Himalaya
Himalayan rock salt
Moulin à Sel / Salt Mill

100g
4.00\$ ch./each
48.00\$ (12 un.)



Sel de Mer au Paprika Fumé
Sea salt with smoke paprika
Moulin à Sel / Salt Mill

100g
4.00\$ ch./each
48.00\$ (12 un.)



Sel de mer à la moutarde et curry
Sea salt with mustard & curry
Moulin à Sel / Salt Mill

100g
4.00\$ ch./each
48.00\$ (12 un.)

Aliments Gourmets

ZOË

Sel infusé / Infused salt



Sel de mer à l'ail et au basilic
Sea salt with garlic and basil
Moulin à Sel / Salt Mill

100g
4.00\$ ch./each
48.00\$ (12 un.)



Sel de mer au chili
Sea salt with chili
Moulin à Sel / Salt Mill

100g
4.00\$ ch./each
48.00\$ (12 un.)



Aliments Gourmets

ZOË

Sel infusé / Infused salt

Fleur de sel
"Fleur de sel" salt



210g
6.50\$ ch./each
78.00\$ (12 un.)

Sel en pyramides
Salt pyramids



110g
7.50\$ ch./each
90.00\$ (12 un.)

Un
incontournable
A
must

Sel fumé au bois de hêtre
Beech wood smoked salt
Moulin à Sel / Salt Mill



100g
4.50\$ ch./each
54.00\$ (12 un.)





Sauce piquante naga Naga hot sauce

100ml
6.00\$ ch./each
72.00\$ (12 un.)

Des semences sélectionnées d'Amérique latine sont plantées et cultivées en Grèce. Ces graines, combinées à des ingrédients locaux, créent un produit unique qui, après un processus de fermentation et de mûrissement d'un an, sera servi à votre table.

Selected seeds from Latin America are planted and cultivated in Greece. These seeds, combined with indigenous seeds and ingredients, create a unique product which, after a fermentation and ripening process of one year, reaches your table.



Sauce piquante tropical Tropical hot sauce

100ml
6.00\$ ch./each
72.00\$ (12 un.)

Sauce sucrée et piquante aux fruits tropicaux frais. L'ananas, la mangue, le citron vert, le vinaigre de cidre de pomme, le gingembre et le sucre brun créent une sauce riche, douce et pleine de saveur, légèrement piquante, qui permet de rehausser chaque assiette et chaque création de votre cuisine.

Sweet and hot sauce with fresh tropical fruits. Pineapple, mango, lime, apple cider vinegar, ginger and brown sugar create a rich, sweet and full of flavor, slightly hot sauce that can give an exotic and spice taste to every dish and creation in your kitchen.



Sauce piquante Verde Verde hot sauce

100ml
6.00\$ ch./each
72.00\$ (12 un.)

Cette sauce aux piments verts est un mélange de sélections de piments grecques et internationales combinés à des fruits frais grecs. Le processus de fermentation et de maturation donne à cette sauce une saveur douce, poivrée et fruitée. Elle est parfaite pour vos trempettes ou vinaigrettes pour les salades, le poisson, la viande blanche et vraiment sur tout ce que vous désirez. La sauce piquante Zoë verte feront de chaque bouchée une explosion de saveur!

Maintenant
Disponible
Now
Available

Green hot pepper sauce is a blend of Greek and international selections of green pepper combined with Greek fresh fruits. The process of fermentation and ripening gives this sauce a mild peppery and fruity flavor. It is perfect as a dip or dressing for salads, fish, white meat and really anywhere you desire. Zoë verde hot sauce will keep you coming back for its fresh flavors that will make your food pop!



Aliments Gourmets

ZOË

Origan sauvage / Wild oregano



Bourgeons d'origan sauvage Grec
Wild Greek oregano buds 15g
6.15\$ ch./each 73.80\$ (12 un.)

Origan sauvage Grec
Wild Greek oregano 20g
6.15\$ ch./each 73.80\$ (12 un.)

Aliments Gourmets

ZOË

Serie livre de recettes / Cook book series

Idee
cadeau
—
Gift
suggestion



Ensemble huile d'olive & balsamique
Olive oil & balsamic set
27\$ ch./each 162\$ (6 un.)

Ensemble chili & basilique
Chili & basil set
25\$ ch./each 150\$ (6 un.)



Ensemble chili & ail
Chili & garlic set
25\$ ch./each 150\$ (6 un.)



Ensemble limette & canneberge
Lime & cranberry set
28\$ ch./each 168\$ (6 un.)



Ensemble pêche & framboise
Peach & raspberry set
32\$ ch./each 192\$ (6 un.)

Aliments Gourmets

ZOË

Ensemble cadeau personnalisé / Custom gift package



St-Valentin
St-Valentine's



Printemps
Spring



Générique
Generic



Fêtes
Holiday



Mini ensemble Zoë Zoë mini set

Idee
cadeau
Gift
suggestion

- Trio huiles d'olive 100ml
Trio olive oils 16.50\$
- Trio balsamiques 100ml
Trio balsamics 18.50\$
- Trio Zoë
+ sel
+ huile d'olive 100ml
+ vinaigre balsamique 100ml
Trio Zoë
+ salt
+ olive oil 100ml
+ balsamic vinegar 100ml 16.50\$
- Trio mixte
2 Huiles d'olive 100ml
+ vinaigre balsamique 100ml
Trio mix
2 Olive oils 100ml
+ balsamic vinegar 100ml 17.50\$
- Duo 2 confitures ou confits
Duo 2 jams or chutneys 15.50\$
- Duo 2 sels
Duo 2 salts 10.50\$
- Duo fleur de sel & sel en pyramides
Duo fleur de sel & salt pyramids 15.25\$



- Duo fleur de sel & origan
Duo fleur de sel & oregano 14.00\$
- Duo sel en pyramides & origan
Duo pyramids salt & oregano 14.50\$
- Duo evoo 250ml 23.00\$
- Duo balsamique 250ml
(n'inclut pas le balsamique au sirop d'érable)
Duo balsamic 250ml
(not including maple balsamic) 30.00\$
- Duo mix 250ml
(n'inclut pas le balsamique au sirop d'érable)
Duo mix 250ml
(not including maple balsamic) 26.50\$
- Duo evoo & vinaigre de vin 500ml
(n'inclut pas l'huile d'olive Bio)
Duo evoo & wine vinegar
(not bio olive oil) 22.75\$
- Duo evoo & cidre 500ml
Duo evoo & apple cider 500ml 26.00\$
- Duo vinaigre de vin rouge et blanc 500ml
Duo red & white wine vinegar 500ml 15.00\$
- Trio piquant 19.50\$
2 sauces piquantes 100ml + 1 Huile d'olive chili 100ml
Trio spicy
2 hot sauces 100ml + 1 Chili olive oil 100ml



Trios chosen by Zoë to ensure best pairings

La selection des trios est fait par Zoë pour assurer les meilleurs accords

Aliments Gourmets

ZOË

Huile d'olive / Olive oil

**Demandez notre brochure corporative
Request our corporate catalog**

Cadeaux corporatifs et événementiels
Occasions spéciales - mariages,
tournois de golf, paniers-cadeaux

Corporate and events gifts
Special occasions - weddings,
golf tournaments, gift pack.



**Fabriqué au Québec
Made in Quebec**

Présentoir en magasin In store display

Aliments Gourmets

ZOË



Il nous fera plaisir de designer
votre présentoir parfait
It will be our pleasure to
make you a custom display





Contactez nous pour plus d'information
Contact us for more details

zoeoliveoil.com



514.865.4030

zoeoliveoil@gmail.com

zoeliveoil.com



Aliments Gourmets

ZOË

zoeliveoil@gmail.com

Contact: Effy

514.865.4030

Importations Zoë inc.

Bureau/Office: 806 Rue de La Falaise, Pincourt, Qc., J7W 0H5

Entrepôt/Warehouse: 4430 rue Garand, St-Laurent, QC., H4R 2A3

Distributeurs de nos excellents produits / Distributors of our amazing products

Québec

Ville de Québec, est du Québec et nord du Québec
Quebec City, eastern Quebec and Northern Quebec

Manon Langevin

agencemlangevin@gmail.com

418.559.7114

Québec

Trois-Rivière et sud
From Trois Rivier and down
Diffusion Truc

agence@diffusiontruc.com

514.843.6779

Ontario

North

Looking for a rep agency

Agence de reps recherché

Envoyez vos commandes à Zoë

Send orders to Zoë

Ontario

Rest of Ontario

Looking for a rep agency

Agence de reps recherché

Envoyez vos commandes à Zoë

Send orders to Zoë

BC & Manitoba

Looking for a rep agency

Agence de reps recherché

Envoyez vos commandes à Zoë

Send orders to Zoë

Alberta ,Yukon & N.W.T

Clement Sales

Chris & Heidi Clement

clementsales2@gmail.com

780.460.8740