



# Ein Stück CANADA

LIFE IS A  
COLLECTION  
OF MOMENTS



Mélody ist mein Name und ich freue mich, Ihnen mein Herkunftsland vorstellen zu dürfen. Seit 2006 widmet sich Mélody's Canada der kulinarischen und kulturellen Seite Kanadas. In dem Online Shop werden ausgewählte kanadische Spezialitäten angeboten. Dabei spielen Qualität und Authentizität der Produkte die entscheidende Rolle. Mélody's Canada bemüht sich das kanadische Way-of-Living in der europäischen Diaspora wiederzubeleben. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie die exquisiten Produkte. Sie verleihen ihren kulinarischen Kreationen die Exklusivität, die Sie gesucht haben. Gerade für Ihre Bars, Bistros oder Restaurants bieten die Produkte viele Möglichkeiten, um aus der Menge hervorzustechen.

Ich berate Sie gerne und freue mich auf ideenreichen Austausch!

→ produits d'érable / maple products / Ahornprodukte

Purer Ahornsirup Qualitätsgrad A, 100% Kanada

Ahornsirup resultiert aus der Kondensation des Ahornbaumsafts, welcher Ende März bis Anfang April abgezapft wird. Bei 104°C wandelt der Baumsaft zu Ahornsirup. Man benötigt 40 Liter Baumsaft, um 1 Liter Ahornsirup zu gewinnen. Dieser 100% pure Ahornsirup ist z.B. auf Pfannkuchen, Waffeln, Obst ein edler Genuss. Er kann aber auch zum Verfeinern von Vinaigrette, Marinade, Tee und Schlagsahne verwendet werden.



**13-015**

Glasflasche Ahornblatt

Größe: 50 ml

**13-016**

Größe: 100 ml

**13-017**

Größe: 250 ml

**13-018**

Größe: 500 ml

**13-011**

Glasflasche Médaillon

Größe: 250 ml



**13-020**

Krug mit traditioneller Zuckerhütte-Landschaft

Größe: 250 ml

**13-021**

Größe: 500 ml

**13-022**

Größe: 1 l



**13-023**

Dose mit traditioneller Zuckerhütte-Landschaft

Größe: 540 ml



**13-024**

Tüte

Größe: 250 ml

**13-025**

Größe: 500 ml

Pure Ahorncreme Qualitätsgrad A, 100% Kanada / Purer Ahornzucker Qualitätsgrad A, 100% Kanada

Ahorncreme und Ahornzucker bestehen beide zu 100% aus purem Ahornsirup und resultieren aus der Kondensation des Ahornbaumsafts, welcher Ende März bis Anfang April gesammelt wird. Bei 112°C wandelt der Baumsaft zu Ahorncreme. Man benötigt 40 Liter Baumsaft, um 500g Ahorncreme zu gewinnen. Bei 123°C wandelt der Baumsaft zu Ahornzucker. Man benötigt 40 Liter Baumsaft, um 250g Ahornzucker zu gewinnen. Auf frischem Brot, Croissant oder im Joghurt ist die Ahorncreme ein einmaliges Geschmackserlebnis. Für viele ist sie allein der höchste Genuss.

**13-013**

Pure Ahorncreme im Glas

Größe: 125 ml

**13-014**

Größe: 265 ml

**13-026**

Größe: 275 ml



**13-027**

Purer Ahornzucker im Glas

Größe: 90 ml



→ hydromel / honey wine / Honigwein

Hydromel ist ein ganz besonderes alkoholisches Getränk, das durch die Fermentierung des Honigs hergestellt wird. Le Vieux Moulin verwendet ausschließlich den feinen Wildhonig aus Gaspésie in Québec. Damit die delikaten Aromen vom Honig intakt bleiben, dauert die Fermentierung unter kontrollierten Temperaturen länger als einen Monat. Hydromel trinkt sich wie ein Wein zu verschiedenen Anlässen.



**11-001**

Honigwein mit Blaubeeren

12% vol. alcool

750 ml

Mit wilden Blaubeeren  
als Aperitif zu geräuchertem  
Lachs, Käse oder Raclette -  
als Digestif zu Nachtischen.

Medaillen: 3 Gold



**11-002**

Honigwein mit Himbeeren

12% vol. alcool

750 ml

Mit wilden Himbeeren  
als Aperitif auf einer sonnigen  
Terrasse oder als Digestif  
zu Fruchtnachtischen.

Medaillen: 1 Gold, 1 Silber



**11-003**

Honigwein mit Apfel

13% vol. alcool

750 ml

Mit Äpfeln  
erinnert an Cidre de glace -  
als Aperitif zu Käse, Foie gras  
oder Fruchtnachtischen.

Medaillen: 3 Silber



**11-004**

Honigwein trocken

12% vol. alcool

750 ml

Wie ein halbtrockener  
Weißwein

passt zu Fisch, Meeres-  
früchten, Geflügel und  
asiatischen Gerichten.

Medaillen: 3 Gold,  
1 Bronze



**11-005**

Honigwein mild

12% vol. alcool

750 ml

Wie ein milder Weiß-  
wein

passt zu Käse, Foie gras,  
Serano und  
asiatischen Gerichten.

Medaillen: 1 Gold,  
1 Silber



**11-006**

Honigwein Sekt

12% vol. alcool

750 ml

Halbtrockener Sekt  
für besondere An-  
lässe - passt zu Käse,  
Kanapees und  
asiatischen Gerichten.

Medaillen: 2 Gold,  
1 Silber



**11-007**

Honigwein Birne

12% vol. alcool

750 ml

Mit Birnen  
wie ein süßer  
Likörwein -  
als Aperitif oder  
zu Nachtischen.

Medaillen:  
1 Silber

## → gin/ gin / Gin

Cirka Distilleries produziert Spirituosen von höchster Qualität. Vom Korn zur Flasche (grain to bottle) wird der Gin vollständig in der handwerklichen Brennerei in Montreal (Quebec) hergestellt. Dabei werden nur einheimische Zutaten und Wildkräuter verwendet. Die nachhaltige Produktion sorgt dafür, dass die gewonnenen ätherischen Öle intakt und natürlich bleiben. Somit entstehen delikate und sanfte Aromen, die an die kanadische Flora und seine spannende Geschichte erinnern.

	<p><b>16-002</b>            Cirka Sauvage            44% vol. alcohol            750 ml            Dry Gin            Zusammensetzung von 33 feinen Aromaten            blumige und fruchtige Noten            Medaille: Bronze            (Craft Spirits Berlin 2020)</p>		<p><b>16-003</b>            Navy Strength            57% vol. alcohol            500 ml            Widmung an die englischen Seeleute um 1800            „100% British proof“            2-monatige Lagerung in Whisky-Fässern            Bernstein-Farbe            Medaille: Gold            (Craft Spirits Berlin 2020)</p>		<p><b>16-004</b>            Gin 375            40% vol. alcohol            500 ml            Old Tom Gin            Widmung an Montreals 375. Jubiläumsjahr            Aromen: Rosenblatt, Sauerkirschen, Lärche, Fichte, Pfeffer, Klette            Medaille: Bronze            (Craft Spirits Berlin 2020)</p>
--	--	--	--	--	--

## → Sirup de bouleau/ Birch syrup / Birkenirsirup

Birkenirsirup ist ein ganz besonderer Sirup, welcher zu 100% aus gekochten Baumsaft der Birken besteht. Für 1 Liter Birkenirsirup benötigt man 80 Liter Baumsaft. Birkenirsirup enthält viele Vitamine und Spurenelemente wie Vitamine C, Kalzium, Mangan und Kalium. Sein einzigartiger Geschmack lässt sich als eine Kombination aus Honig, Karamell, Lakritze, Melasse mit einer würzigen Note beschreiben.

<p><b>19-001</b>            purer Birkenirsirup            Größe: 125 ml</p>		<p>Hervorragend in Marinade und Vinaigrette            ideal als Glasur für Lachs, Meeresfrüchte, Hähnchen und Schweinefleisch            verfeinert Schlagsahne, Eis und Milchreis            außergewöhnliche Alternative zu Vanilleextrakt in Kuchenzubereitung.</p>
--	---	---



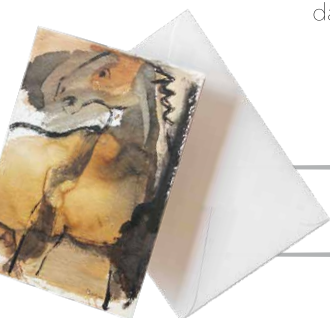
# BASQUE (1927 - 2016)

» Dans l'Est du Québec, le peintre Basque fait figure de légende «

Pédro Rodrigues, „Perspectives“ Journal LA PRESSE

Basque, geboren in Trois-Pistoles (Québec, Canada), widmete sich der Malerei seit 1948. Als Autodidakt verwendete Basque zwei verschiedene Maltechniken: die Tuschezeichnung mit Tinte und Gouache sowie die Ölmalerei. Mit der Tuschetchnik ließ er sich von den abstrakten Effekten, welche die Tinte hervorbringt, inspirieren. Seine Motive waren Don Quijote, die Eule, der Hahn, die Gans, Liebespaare, das Mutter-und-Kind-Verhältnis, Porträts von Frauen und Männern, Kinder und Masken (tête de Christ). Als Naturliebhaber stellte er in Ölfarben Berge, Wälder, Bäche und das Meer in einer realistischen Schönheit und Intensität dar. Dank seiner Spatel-Technik gelingt es ihm einzigartig Emotion, Bewegung und Stärke hervorzubringen.

Von 1952 bis 1972 hat Basque an der UQAR Theologie und Kunstgeschichte doziert. Sein Leben lang widmete er sich auf verschiedene Art und Weise dem kulturellen Erbe seiner Region und förderte die Entwicklung der Kunst. Unter anderem war er Mitglied der Commission des Biens Culturels du Québec. 1998 erhielt Basque das Doctorat Emeritus, 2001 l'Ordre du Canada und 2003 la Médaille du jubilé de la Reine.



**20-135**

„Le cheval sauvage“

→ reproductions / cards / Kunst-Karten



**20-189**

„Dessin d'oiseaux“

Kunstkarte mit Versandumschlag, Format: 10,5 cm x 14,6 cm,  
Vorder- und Rückseite 4-Farb-Druck, Innen leer, Édition limitée / begrenzte Auflage



**20-015**

„Ciel de février sur le sommet de la Gaspésie“



**20-026**

„La rivière annonce le printemps“



**20-028**

„Neige et eau“



**20-059**

„Hibou au lever du soleil“



**20-060**

„Devant le coucher du soleil“



**20-069**

„Le hibou surdoué“



**20-070**

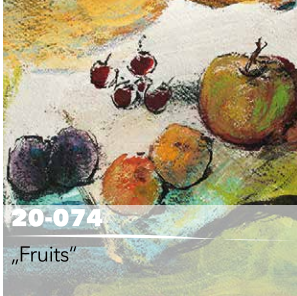
„Le tête à tête“



**20-071**

„La belle jeunesse triomphante“

→ reproductions / cards / Kunst-Karten





## Melody's Canada

Melody Roussy-Parent  
Siegessäße 22a  
D-80802 München

mail | [melodyscanada@muenchen-mail.de](mailto:melodyscanada@muenchen-mail.de)

tel | +49(0)151 68 14 08 46

[www.melodys-canada.de](http://www.melodys-canada.de)

