

NOTRE OFFRE 100% VEGETALE

1ère sauce bolognaise végétale sans soja

SANS SOJA | SANS COLORANT

Pourquoi utiliser des protéines de légumes secs :



 Les légumes secs améliorent naturellement la qualité des sols en captant l'azote de l'air



- Ils demandent moins d'eau :
- 1 kg de lentilles => 50l d'eau⁽¹⁾
- 1 kg de soja = 900 l d'eau⁽²⁾
- $1 \text{ kg de boeuf} = 13 000 \text{ l d'eau}^{(1)}$
- Les légumes secs sont reconnus pour leur apport nutritionnel important et pour leur faible coût, ils figurent parmi les plus riches en protéines : du même ordre que la viande, le poisson et les œufs.

Cette offre vous permet de répondre à :

- 1 plat végétarien par semaine dans les établissement scolaires (obligatoire depuis le 1^{er} novembre 2019)
- Tendance de consommer moins de viande (flexitarisme): 45% des Français se disent flexitariens (source Gira Foodservice 2019)



(1): http://www.fao.org/pulses-2016/news/news-detail/fr/c/379387. (2): https://www.eaufrance.fr/chiffres-cles/volume-deau-necessaire-pour-produire-1-kg-de-ble

^{*} Conformément à la reglementation.







PRÉPARATION À BASE DE TOMATES ET **DE PROTÉINES DE POIS**

Ingrédients: Eau, purée de tomates 34%, protéines de pois texturées 8%, carotte, oignon, huile de tournesol, sucre, farine de riz, sel, paprika, basilic, thym, acidifiant: acide citrique.

Remise en œuvre : nous conseillons une simple remise en température (four ou sauteuse). Utilisez une poche de 5 Kg de Veggie Bolo pour 5 Kg de pâtes crues. Maintien en température pour le service : une fois réchauffée au four. placez la Veggie Bolo au bain-marie pour le service.



RECETTE **DE LASAGNES VÉGÉTALES**

Préchauffez votre four à 180°C. Pour un bac gastro prévoyez 2 poches de 5 kg de Veggie bolo. Alternez dans votre plat une couche de Veggie Bolo et une couche de pâtes à lasagnes sèches. Finissez par une couche de pâtes à lasagnes sèches puis ajoutez le gruyère rapé. Placez au four et laissez cuire 20 à 30 minutes. Nombre de parts de lasagnes / bac gastro : env. 20-24 parts selon la taille de la part souhaitée.



Pour une poche de Veggie Bolo de 5 Kg prévoyez 1 Kg de haricots rouges crus (soit 2 Kg à 2,2 Kg de haricots rouges cuits) à faire cuire au préalable. Versez le contenu de la poche dans une sauteuse et ajoutez-y les haricots rouges cuits, à frémissement, laissez réduire 20 minutes. Avant le service, ajustez l'assaisonnement à votre convenance : mélange d'épices mexicaines ou coriandre, cumin, Tabasco (facultatif).



faites tremper les haricots rouges pendant 24 heures. Ne gardez pas l'eau de trempage. Préchauffez votre four en mode vapeur à 100°C - 100% d'humidité. Versez 1 kg de haricots rouges pour 2 l. d'eau froide non salée dans un bac gastro non couvert. Laissez cuire 40 minutes.



La Veggie bolo peut parfaitement remplacer votre sauce tomate et votre viande comme base pour une pizza végétale délicieuse.

DONNÉES LOGISTIQUES

Lasagnes

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

DESIGNATION PRODUIT	EAN 13	POIDS NET UVC	UVC/ PALETTE	UNITÉ LOGISTIQUE	POIDS NET PALETTE	ENERGIE	MATIÈRES GRASSES DONT AG SATURÉS	GLUCIDES DONT SUCRES	FIBRES	PROTÉINES	SEL
SAUCE VEGGIE BOLO	3039822740075	5 Kg	120	1 carton de 2 x 5 kg	600 Kg	369 kJ / 88 kcal	3,4 g - 0,4 g	8,4 g - 4 g	1,7 g	5,1 g	1,1 g



