



ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS  
VÉGÉTAUX GOURMANDS

**Sojasun**

## Des produits ingrédients POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

UNE FILIÈRE SOJA  
ENGAGÉE



PROCÉDÉ DE FABRICATION NATUREL =  
EXTRACTION SANS SOLVANT DES PROTÉINES DE SOJA



DES PRODUITS FABRIQUÉS EN BRETAGNE



ACCOMPAGNER LA CRÉATIVITÉ EN CUISINE

- ▶ REMISE EN ŒUVRE SIMPLE ET RAPIDE
- ▶ USAGES MULTIPLES : CHAUD OU FROID, DANS DES PRÉPARATIONS SUCRÉES OU SALÉES
- ▶ UN NOMBRE INFINI DE RECETTES À REVISITER ET À IMAGINER



Basel végétarien



Curry Vert au tofu au quinoa



Moussaka Végétale

UN APPORT NUTRITIONNEL DE QUALITÉ

- ▶ RICHE EN PROTÉINES VÉGÉTALES
- ▶ SOURCE DE FIBRES
- ▶ P/L ENTRE 1,5 ET 3,6

POUR UN BON ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE, IL FAUT

50%  
PROTÉINES  
ANIMALES



50%  
PROTÉINES  
VÉGÉTALES

Sojasun est une marque du groupe Triballat Noyal. Engagé depuis les années 1970 dans le développement durable, le groupe possède le niveau le plus élevé de la certification ISO 26 000.



# Cœur de repas

## Ingédients



### Boulettes de soja à la tomate\*

Poids net portion : environ 12,5g  
Colisage : 2 barquettes de 2kg

180°C - 10 min

Feu moyen - 8 min



### Haché nature 100% végétal\*

Colisage : 2 barquettes de 1,5kg

160°C - 15 min

Feu moyen - 6 min



### Boulettes haricots blancs bio

Poids net portion : environ 12,5g  
Colisage : 2 barquettes de 2kg

180°C - 10 min

Feu moyen - 10 min



### Emincés de blé et pois chiche

Colisage : 2 barquettes de 2kg

Réchauffer 4 à 6 min



### La Petite Veggie

Poids net portion : 50g  
Colisage : 2 barquettes de 3kg

180°C - 10 min

Feu moyen - 8 min



**Tofu Nature Bio**  
Colisage : 2 blocs de 500g

## Steaks & galettes



### Steak de soja tomate basilic\*

2 barquettes de 36x60G - 8864  
2 barquettes de 24x100g - 8646  
4 boîtes de 6x100G - 8679

180°C - 10 min

Feu moyen - 6 min



### Steak de soja nature\*

2 barquettes de 24x100g - 8641

180°C - 10 min

Feu moyen - 6 min



### Galette blé et lupin aux aubergines cuisinées\*

2 barquettes de 24x90g - 8657

180°C - 10 min

Feu moyen - 5 min



### Galette de soja poivre vert et persil\*

2 barquettes de 24x90g - 8658  
4 boîtes de 6x90g - 8664

180°C - 10 min

Feu moyen - 5 min



### Steak de soja petits légumes

2 barquettes de 24x100g - 8649

180°C - 10 min

Feu moyen - 6 min

## Panés



### Fingers aux 3 graines\*

2 barquettes 1,5kg - 8876

210°C - 11 min

Feu moyen - 9 min



### Nuggets croustillants soja et blé\*

2 barquettes 1,8kg - 8879

210°C - 10 min

Feu moyen - 8 min

## Ultra-frais



**Sojasun Nature bio**  
Seau 1,8 kg



**Sojasun nature**  
6x500g



## Idée Recette

### Paëlla aux boulettes de soja à la tomate Sojasun

#### Ingédients : (100 personnes)

- ½ l huile d'olive
- 20 oignons émincés
- 20 gousses d'ail écrasées
- 2 kg petits pois cuits
- 40 tomates coupées en morceaux
- 4 kg g riz rond
- 20 l de bouillon de légumes
- 10 pincées safran en poudre
- 3 cas curcuma
- 500 boulettes

#### Progression :

Suer les oignons et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter le curcuma, le paprika et le safran. Nacré le riz pendant quelques mn. Ajouter le bouillon chaud, porter à ébullition et laisser mijoter 18 à 20 mn en remuant de temps en temps. Ajouter les petits pois et les tomates coupées. Réchauffer les boulettes au four à 180° pendant 10mn.



## UHT



6x1L



6x1L



6x1L



6x1L



6x1L



6x1L



6x1L

**Boisson nature Boisson calcium Boisson vanille Boisson chocolat Boisson amande bio Boisson avoine bio Sojasun cuisine**

2, rue Julien Neveu - BP 93106 - 35531 Noyal sur Vilaine Cedex. France - Tél. 02 99 04 17 33 - Fax. 02 99 04 17 44

Retrouvez-nous sur [www.triballatnoyal-restauration.com](http://www.triballatnoyal-restauration.com) - ou contactez-nous à l'adresse

[contact@triballatnoyal-restauration.com](mailto:contact@triballatnoyal-restauration.com)