

Communiqué de presse décembre 2016



www.triballatfoodservice.com

au SIRHA 2017

Stand 3B46

Contact presse Agence Vianova / Jeanne Cazaubon
cazaubon@vianova-rp.com - 01 53 32 28 83

Les nouveautés au SIRHA 2017

Évènement incontournable du secteur de la restauration et de l'hôtellerie, le SIRHA offre aux professionnels un véritable observatoire des nouvelles tendances culinaires. Triballat Foodservice, acteur engagé dans une démarche de développement durable et pionnier sur les marchés du bio (marque VRAI) et du végétal (marque SOJASUN), présentera 3 innovations produits. Venez les déguster sur le stand (3B46) du 21 au 25 janvier 2017.

Fondée en 1951, Triballat Noyal est une entreprise familiale bretonne. Depuis 3 générations, elle allie tradition, innovation et éthique pour initier des nouveaux marchés dans les domaines du végétal, du bio, des fromages et de la nutrition.

Pionnière de la démarche développement durable dès les années 70, Triballat Noyal écoute et respecte les besoins des éleveurs, des agriculteurs, des consommateurs et de la nature, avec l'objectif permanent de limiter son impact environnemental.

La politique RSE menée par Triballat se retrouve au travers de la mission d'entreprise que partagent tous les employés : « Nourrir sainement de la terre à l'assiette ».

Dédié aux professionnels de la restauration, Triballat Foodservice se base sur le savoir-faire historique de l'entreprise pour proposer aux chefs une gamme de produits laitiers bio à marque VRAI et de produits à base de soja à marque SOJASUN. Soucieux de répondre aux attentes de vos convives, les produits de la gamme Triballat Foodservice sont à la fois gourmands et de haute qualité nutritionnelle.

Les innovations VRAI



Zoom sur la marque

VRAI est une marque pionnière dans le secteur des produits laitiers biologiques. Elle compte 5 ateliers de fabrication et 122 producteurs bio partenaires basés dans les bassins laitiers traditionnels.

Avec un chiffre d'affaires de 31 millions d'euros et 27,5% de parts de marché en valeur, VRAI est le leader de l'ultra-frais bio en grande distribution mais aussi un acteur important de la restauration hors foyer.

La marque est présente dans différentes catégories : yaourts, fromages blancs, desserts gourmands, crème fraîche, beurre et fromages ; et sur les 3 catégories de lait : vache, brebis, chèvre.

Pour les fabriquer, elle utilise du lait biologique collecté localement et issu de troupeaux essentiellement nourris à base d'herbes de prairies naturelles à flore variée et de fourrages séchés en grange.

Les yaourts brassés VRAI aux fruits français biologiques : une grande première sur le marché !

VRAI réaffirme sa démarche bio et locale et met en place une filière spécifique auprès des producteurs de fruits bio locaux. Résultat : deux savoureuses recettes aux abricots du Languedoc-Roussillon ou aux fraises de Corrèze contenant chacune 10% de fruits mixés pour un généreux goût de fruit et fabriquées à partir de lait entier biologique 100% français.

Conditionnement : pot de 100 g - Colis de 24 pots

Distribution : restauration hors domicile (restaurants d'entreprise, restauration scolaire, sociale...)

Code article Abricot : 53090 / Code article Fraise : 53093

Disponible : de suite





Zoom sur la marque

Depuis son lancement en 1988, la marque SOJASUN a étendu son territoire et se décline aujourd'hui sur différentes catégories de produits : aides culinaires, cœur de repas, ultra-frais, boissons.

Depuis 1995, SOJASUN a mis en place sa propre filière d'approvisionnement de soja en partenariat avec des producteurs français, pour garantir des produits sans OGM et une traçabilité maximale. Les produits SOJASUN sont fabriqués en Bretagne, au travers d'un procédé unique et naturel qui permet de conserver tous les atouts nutritionnels de la graine de soja.

Les Nuggets SOJASUN, pour un repas ludique, sain et gourmand !

SOJASUN s'inscrit sur le marché du snacking sain et propose des nuggets végétaux associant tous les bienfaits du soja et du blé. Les nuggets SOJASUN sont à la fois nourrissants et très intéressants sur le plan nutritionnel : ils sont riches en protéines végétales et en fibres, sources de fer, et pauvres en graisses saturées, ce qui leur permet d'avoir un très bon rapport Protéines / Lipides (1,9). Ils sont fabriqués à partir de soja français non OGM et garantis sans conservateur. Bien croustillants et faciles à manger, ces nuggets de 20 g plairont à tous vos convives, petits et grands !

Conditionnement : barquette de 1,8 kg (env. 90 nuggets) - colis de 2 barquettes

Distribution : restauration hors domicile (restauration scolaire, restauration rapide, vente à emporter)

Code article : 8879

Disponible à partir de mars 2017



SOJASUN Kids à la fraise, le 1^{er} dessert végétal des enfants !

De quoi régaler les enfants de 3 à 10 ans tout en répondant à leurs besoins nutritionnels spécifiques ! Riche en protéines végétales (3,6 g/portion), en calcium (216 mg/ portion) et en vitamine D (1,4 µg/portion), SOJASUN Kids leur apporte tous les éléments nécessaires à leur croissance. Garanti sans gluten, sans conservateur, sans colorant ni arôme artificiel, il est fabriqué uniquement à partir de soja français non OGM.

Conditionnement : pot de 90 g - colis de 24 pots

Distribution : restauration hors domicile (restauration scolaire - collectivités)

Code article : 8574

Disponible : de suite



SOJASUN s'engage aux côtés des chefs de la restauration collective et traditionnelle afin de mieux faire connaître l'ensemble de sa gamme aux professionnels du secteur et de les sensibiliser aux bienfaits des produits végétaux.

Présente au **salon SIRHA** qui se tiendra **du 21 au 25 janvier 2017 à Lyon**, la marque pionnière dans le domaine de la consommation responsable s'associe à cette occasion à deux manifestations majeures de la restauration : le concours **Gargantua** et le **Festival de la Créativité Gastronomique**.

SOJASUN, partenaire du Gargantua

En 2017, le SIRHA accueille la finale nationale du concours Gargantua. Très attendue par les professionnels et organisée par Restau'Co, cette manifestation récompensera le meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe parmi les 8 chefs finalistes régionaux sélectionnés cette année. Convaincu que le végétal a toute sa place en restauration collective, SOJASUN a fait le choix d'être partenaire de cette 15^e édition !

Deux mois avant l'ultime étape, les 8 finalistes avaient rendez-vous au salon Equip'Hôtel à Paris pour une séance de coaching animée par le chef Vincent Marchand, conseiller culinaire de SOJASUN.

Le chef a travaillé à partir de 4 produits phares et représentatifs des différentes catégories de la marque : la **boisson de soja nature**, le **Sojasun Cuisine**, le **Haché Végétal** et le **Tofu**. Tout au long de la démonstration, il a partagé avec les 8 finalistes, ses techniques culinaires et les différentes utilisations possibles de ces produits, pour les sensibiliser au végétal et les inspirer pour leurs futures recettes. A l'issue de cette session, un book d'idées recettes a été remis aux 8 candidats. A eux ensuite, d'innover, créer et réveiller nos papilles !

SOJASUN vous donne **rendez-vous sur l'espace « Cuisine en Scène » le mardi 24 janvier** pour assister à la finale en direct.

Boisson de soja nature

Véritable exhausteur de goût, la boisson de soja nature SOJASUN remplace avantageusement le lait dans toutes vos recettes salées ou sucrées. Elle se marie parfaitement avec le poisson, les légumes ou encore les agrumes et peut aussi être utilisée en infusion avec des herbes ou des épices dont elle capte très bien l'intensité aromatique.

Sojasun Cuisine

Moins gras (seulement 14% de MG) et plus léger qu'une crème, le SOJASUN Cuisine apporte toute la consistance et l'onctuosité souhaitée à vos plats.

Haché Végétal

Riche en protéines, le haché végétal SOJASUN constitue une véritable alternative à vos plats cœur de repas type lasagnes, hachis parmentier, légumes farcis, etc. Déjà pré-cuit, il ne nécessite pas de cuisson préalable et permet donc un gain de temps lors de sa mise en œuvre.

Tofu

Le tofu SOJASUN se découpe facilement et peut aussi bien être utilisé frais en marinade pour agrémenter vos salades ou être incorporé à des préparations type quiches ou tartes salées.



SOJASUN, partenaire du Festival de la Créativité Gastronomique



Le 23 janvier prochain, le Festival de la Créativité Gastronomique se déroulera sur l'Espace Cuisines en Scène du SIRHA. Il réunira une vingtaine de grands chefs français qui réaliseront en direct et en public des recettes créatives et imaginatives.

A l'issue de chaque démonstration, les chefs se retrouveront pour évoquer leurs inspirations, leurs techniques et leur savoir-faire au cours d'interviews co-animées par un professionnel et un chef étoilé qui commentera leurs réalisations.

Parce que SOJASUN est fortement impliqué dans l'art culinaire et la gastronomie, la marque est cette année partenaire de ce Festival. Ce sera l'occasion de valoriser son engagement pour une cuisine inventive et innovante dans ses saveurs, textures et l'usage de nouveaux produits.

Boisson de soja nature

Véritable exhausteur de goût, la boisson de soja nature SOJASUN remplace avantageusement le lait dans toutes vos recettes salées ou sucrées. Elle se marie parfaitement avec le poisson, les légumes ou encore les agrumes et peut aussi être utilisée en infusion avec des herbes ou des épices dont elle capte très bien l'intensité aromatique.

Sojasun Cuisine

Moins gras (seulement 14% de MG) et plus léger qu'une crème, le SOJASUN Cuisine apporte toute la consistance et l'onctuosité souhaitée à vos plats.

