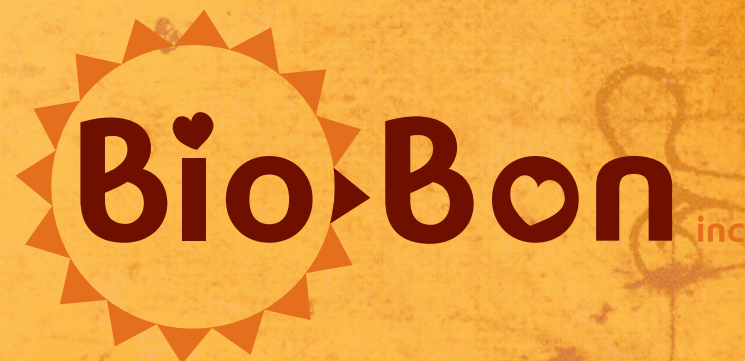




17, rue Roger Smith, Coaticook (Québec) J1A 0A8
T. : 1.866.575.1325 F. : 1.866.575.1325
info@biobon.ca

végé-pâté



TREMPETTE AU VÉGÉ-PÂTE

DE BIO-BON inc.



Temps de préparation : 3 min
Portion(s) : 1 tasse de trempette

INGRÉDIENTS

- 100 g de végété-pâte de Bio-Bon inc.
- Au choix :
 - 75 g ou 60 ml de mayonnaise
 - ou 75 g ou 60 ml de crème sure
 - ou 100 g ou 100 ml de yogourt nature
 - ou 100 g ou 125 ml de fromage à la crème

PRÉPARATION

Étape 1

Mélanger les ingrédients à la fourchette ou au malaxeur.

Étape 2

Assaisonner au goût.

Bon appétiti!

RECETTE

COMMENT SERVIR LES VÉGÉ-PÂTES DE BIO-BON inc.

Chaud :

- Végé-burger
- En morceaux avec le riz, les pâtes alimentaires, le boulgour, le millet
- En pochettes dans une crepe, du pain pita, de la pâte de riz, de la pâte à croissant, des tortillas ou de la pâte feuilletée
- En rouleau dans une pâte filo avec fromage
- En pogo
- En muffins pour accompagner une soupe ou un potage

Froid :

- À la place du creton dans les assiettes déjeuner (sans cholestérol)
- En sandwich
- En cubes dans les salades
- Déshydraté à la place du bacon dans la salade
- En mousse avec de la crème servi dans une demi-poire

En hors-d'œuvre :

- Sur une feuille d'endives
- Sur une tranche de concombre
- Dans une branche de céleri
- Farcie dans des tomates cerises
- Dans une feuille de vigne

Bon appétiti!

LES VÉGÉ-PÂTES DE BIO-BON inc.

Bio-Bon inc. est une entreprise de transformation située en Estrie au cœur de la vallée de Coaticook.

qui plat aux petits et aux grands. J'ai réussi!»

La présentation, le goût et la texture, qui ressemblent davantage à celle de la viande, sont les caractéristiques qui permettent à ce végété-pâte de se distinguer. Bio-Bon inc. présente des produits haut de gamme. Un délice digne de partager l'assiette des plus fins de nos pâtes de campagne et fromages. Il jouit d'une réputation enviable qui s'est construite grâce au bouche-à-oreille des clients qui en redemandent.

Conscient que la consommation de produits sains est essentielle pour un régime équilibré, Bio-Bon inc. offre des végété-pâtes excellentes, qui peuvent facilement s'ajouter au menu quotidien. On trouve deux versions de végété-pâte, la version traditionnelle et la version sans-gluten, qui répond à une clientèle grandissante éprouvant des intolérances au gluten.

Pasquale Beauvais a choisi de cuisiner du haut de gamme uniquement. «Je tiens à maintenir cette trajectoire. Mes réalisations se caractériseront toujours par des ingrédients de qualité, une excellence dans les méthodes de production et une saveur maison. Des aliments bons au goût, pour la santé, mais aussi bons pour l'environnement et la planète!»

ROULEAUX FILO AU VÉGÉ-PÂTÉ DE BIO-BON inc.

Temps de cuisson : 15 min
Temps de préparation : 20 min
Temps total : 35 min
Portion(s) : 8 à 10 rouleaux



INGRÉDIENTS

- ☛ 200 g de végé-pâté Bio-Bon inc.
- ☛ 100 g d'épinards cuits
- ☛ 75 g ou 3/4 tasse de cheddar râpé
- ☛ Pâte feuilletée filo

PRÉPARATION

Étape 1

Mélanger les 3 premiers ingrédients.

Étape 2

Découper 1/4 de feuille de pâte feuilletée et badigeonner de beurre ou d'huile.

Étape 3

Déposer 40 g (2 c. à soupe) de mélange au centre d'une extrémité de la pâte feuilletée. Replier les côtés vers le centre.

Étape 4

Badigeonner à nouveau toute la surface et rouler de façon à obtenir un petit rouleau.

Étape 5

Mettre sur une plaque à biscuit.

Étape 6

Cuire au four à 400° F pendant 15 minutes.

Étape 7



Servir chaud avec votre sauce préférée.

Étape 8

Accompagner de légumes sautés, de purée de pommes de terre ou d'une salade verte.

Bon appétit!

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET VÉGÉ-PÂTÉ TRADITIONNEL

| | | |
|------------------------------|----------------------------------|---|
| Nom du produit | Product name |  |
| VÉGÉ-PÂTÉ TRADITIONNEL 200 g | VÉGÉ-PÂTÉ TRADITIONNEL 200 g | |
| Code-barres à l'unité | Barcode of a unity | |
| 842161002703 | | |
| Poids | Weight | |
| 200 g | | |
| Quantité par caisse | Product per box | |
| 12 | | |
| Nom du produit | Product name | |
| VÉGÉ-PÂTÉ TRADITIONNEL 600 g | VÉGÉ-PÂTÉ TRADITIONNEL 600 g BIO | |
| Code-barres à l'unité | Barcode of a unity |  |
| 842161002710 | | |
| Poids | Weight | |
| 600 g | | |
| Quantité par caisse | Product per box | |
| 6 | | |



| Ingrédients | Valeur nutritive pour 3 c. à table (54g) Nutrition Facts per 3 tbsp. (54g) | | | |
|--|---|-------------|--------|------|
| | Calories | Calories | 135 | |
| Pommes de terre*, graines de tournesol*, eau, oignons, huile de tournesol*, farine de blé*, céleri, carottes*, soya*, sel, blé entier*, jus de citron*, levure alimentaire, cidre de pomme, fines herbes*, feuilles de laurier*. (Biologique*). Contient 77% d'ingrédients biologique. Certifié biologique par Ecocert Canada. Produit réfrigéré | Lipides | Fat | 9 g | 14 % |
| | Saturés | Saturated | 1 g | 5 % |
| | + Trans | Trans | 0 g | |
| | Cholestérol | Cholesterol | 0 mg | 0 % |
| | Sodium | Sodium | 220 mg | 9 % |
| Potatoes*, sunflower seeds*, water, onions, sunflower oil*, wheat flour*, celery, carrots*, soybean*, salt, whole wheat*, lemon juice*, food yeast, apple cider, herbs*, bay leaves*. (Organic*) Contains 77% organic ingredients. Certified organic by Ecocert Canada. Refrigerated product | Glucides | Carbohydate | 10 g | 3 % |
| | Fibres | Fiber | 2 g | 8 % |
| | Sucres | Sugars | 2 g | |
| | Protéines | Protein | 4 g | |
| | Vitamine A | Vitamin A | | 2 % |
| Mode de préparation Manger frais, cuit sur le grill ou réchauffé. | Vitamine C | Vitamin C | | 0 % |
| | Calcium | Calcium | | 2 % |
| Preparation instructions Eat fresh, toasted on a grill or warmed. | Fer | Iron | | 6 % |

MUFFINS AU VÉGÉ-PÂTE

DE BIO-BON inc.



Temps de cuisson : 20 min
Temps de préparation : 15 min
Temps total : 35 min
Portion(s) : 12 petits muffins

INGRÉDIENTS

- 👉 1 tasse de farine
- 👉 2 c. à thé de poudre à pâte
- 👉 3 œufs
- 👉 100 ml de lait
- 👉 50 ml d'huile végétale
- 👉 100 g de végété-pâte de Bio-Bon inc. coupé en morceaux grossiers

👉 1 tasse de fromage cheddar fort râpé

PRÉPARATION

Étape 1

Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte.

Étape 2

Dans un autre bol, fouetter les œufs.

Étape 3

Dans les œufs incorporer le mélange de farine et de poudre à pâte, le lait, l'huile végétale et bien mélanger.

Étape 4

Ajouter le végété-pâte de Bio-Bon inc. et le fromage râpé et mélanger doucement.

Étape 5

Remplir les moules à muffins aux $\frac{3}{4}$ et cuire plus ou moins 20 min dans le four préchauffé à 350 degrés Fahrenheit.

Servir avec une gelée de fruits ou un ketchup maison.

Bon appétit!

RECETTE

| Code de production / Production code | | Interprétation | |
|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|---|
| Exemple | 000580 | Localisé | Interprétation |
| Exemple | 07DE14 | Sous l'emballage | Numéro de production : 000580 dates de péremption : jour/mois/année : 07DE14 |
| Exemple | 000580 | Located | Explanation |
| Following the production date | Distributor warranty | Recommended conservation | Recommended storage temperature |
| 75 days | 45 days | Refrigerated product | Between 2 and 4 degrees Celsius |
| Suivant la date de production | Garantie au distributeur | Recommandation de conservation | Température de conservation recommandée |
| 75 jours | 45 jours | Produit réfrigéré | Entre 2 et 4 degrés Celsius |
| Following the production date | Distributor warranty | Recommended conservation | Recommended storage temperature |
| 75 days | 45 days | Refrigerated product | Between 2 and 4 degrees Celsius |

| Fiche d'allergènes / Allergens Checklist | | | |
|--|----------------------|---|---|
| Présent dans le produit | Found in the product | Présent dans d'autres produits fabriqués sur la même chaîne | Found in other products manufactured on the same line |
| Arachides (cacahuète, huile d'arachides) / Peanuts or its derivatives (including peanut oil) | Non / No | Non / No | Non / No |
| Noix (amande, noix de Grenoble, cajou, pacane...) / Tree nuts (Almond, walnut, cashew, pecan...) | Non / No | Non / No | Non / No |
| Graines de sésame / Sesame seed | Non / No | Non / No | Non / No |
| Lait et dérivés / Milk and its derivatives | Non / No | Non / No | Non / No |
| Caseïne / Casein | Non / No | Non / No | Non / No |
| Œufs (albumine, ovalbumine...) / Eggs (albumine, ovalbumine...) | Non / No | Non / No | Non / No |
| Poisson et dérivés / Fish and derivatives | Non / No | Non / No | Non / No |
| Fruits de mer / Seafood, shellfish | Non / No | Non / No | Non / No |
| Soya (léctine, farine de soya...) / Soy (lecithin, soy flour...) | Oui / Yes | Oui / Yes | Oui / Yes |
| Blé (farine, gluten...) / Wheat (flour, gluten...) | Oui / Yes | Oui / Yes | Oui / Yes |
| Sulfites (dioxyde de soufre, métabisulfite de sodium, etc.) / Sulphites (sulfur dioxide, sodium metabisulfite, etc.) | Non / No | Non / No | Non / No |
| Moutarde (graines, huile, oleoresine) / Mustard (seeds, oil, oleoresin) | Non / No | Non / No | Non / No |

POGOS AU VÉGÉ-PÂTÉ SANS GLUTEN DE BIO-BON inc.

Temps de cuisson : 5 min
Temps de préparation : 10 min
Temps total : 15 min
Portion(s) : 8



INGRÉDIENTS

- ☛ 1 1/2 tasse de farine de riz brun
- ☛ 2 c. à thé de poudre à pâte
- ☛ 2 c. à thé de sel
- ☛ 1/4 c. à thé de poivre
- ☛ 2 œufs
- ☛ 1 1/2 tasse de lait
- ☛ 1 1/2 c. à table d'huile
- ☛ 1 végété-pâté de Bio-Bon inc. 200 g

PRÉPARATION

Étape 1

Tamiser la farine avec la poudre à pâte, le sel et le poivre.

Étape 2

Battre les œufs avec le lait et l'huile, ajouter la farine tamisée et bien brasser. La consistance est celle d'une pâte à crêpes.




Étape 3

Couper le végété-pâté de Bio-Bon inc. en huit pointes, enfiler chacune des pointes sur des bâtons de bois. Enfariner dans un peu de farine de riz brun, ensuite les tremper dans la pâte. Cuire dans l'huile chaude à 350 degrés Fahrenheit environ 5 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré.

Servir avec une mayonnaise, une gelée de fruits, un ketchup maison, ou une autre sauce de votre choix sucrée, salée ou pimentée.

Bon appétit!

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET VÉGÉ-PÂTÉ SANS GLUTEN

| | | |
|--|--|---|
| Nom du produit | Product name |    |
| VÉGÉ-PÂTÉ SANS GLUTEN 200 g | VÉGÉ-PÂTÉ SANS GLUTEN 200 g | |
| Code-barres à l'unité | Barcode of a unity | |
| 842161002727 | | |
| Poids | Weight | |
| 200 g | | |
| Quantité par caisse | Product per box | |
| 12 | | |
| Nom du produit | Product name | |
| VÉGÉ-PÂTÉ SANS GLUTEN 600 g | VÉGÉ-PÂTÉ SANS GLUTEN 600 g | |
| Code-barres à l'unité | Barcode of a unity | |
| 842161002734 | | |
| Poids | Weight | |
| 600 g | | |
| Quantité par caisse | Product per box | |
| 6 | | |

| Ingrédients | Valeur nutritive pour 3 c. à table (54g) Nutrition Facts per 3 tbsp. (54g) | | |
|---|---|--------------|------------|
| | Calories | Calories | 130 |
| Pommes de terre*, graines de tournesol*, eau, oignons, huile de tournesol*, farine de riz*, céleri, carottes*, soya*, sel, jus de citron*, levure alimentaire, cidre de pomme, fines herbes*, feuilles de laurier*. (Biologique*). Contient 77% d'ingrédients biologique. Certifié biologique par Ecocert Canada. Produit réfrigéré | Lipides | Fat | 9 g 14 % |
| | Saturés | Saturated | 1 g 6 % |
| | + Trans | Trans | 0 g |
| | Cholestérol | Cholesterol | 0 mg 0 % |
| | Sodium | Sodium | 180 mg 8 % |
| | Glucides | Carbohydrate | 8 g 3 % |
| | Fibres | Fiber | 1 g 5 % |
| | Sucres | Sugars | 1 g |
| | Protéines | Protein | 4 g |
| | Vitamine A | Vitamin A | 2 % |
| | Vitamine C | Vitamin C | 0 % |
| | Calcium | Calcium | 2 % |
| | Fer | Iron | 6 % |

Mode de préparation
Manger frais, cuit sur le grill ou réchauffé.

Preparation instructions
Eat fresh, toasted on a grill or warmed.

POIRES À LA MOUSSE DE VÉGÉ-PÂTE BIO-BON inc.



Temps de préparation : 10 min
Portions : 4

INGRÉDIENTS

- 🍴 2 poires
- 🍴 1 végé-pâte Bio-Bon inc. de 200 g
- 🍴 1/4 tasse de crème 10 %, 15 % ou 35 %, au choix
- 🍴 1 c. à thé de gelée ou confiture de poires ou d'un chutney

PRÉPARATION

Étape 1 Couper les poires en deux et enlever le cœur avec une cuillère.

Étape 2 Mélanger le végé-pâte et la crème avec un malaxeur.

Étape 3 Répartir le mélange dans les cavités des demi-poires.

Étape 4

Garnir le dessus de chaque demi-poire de confiture de poire ou d'un chutney de votre choix.

Bon appétiti!

RECETTE

| Code de production / Production code | | Durée de conservation / Shelf life | |
|--------------------------------------|--------|------------------------------------|---------------------------------|
| Exemple | 07DE14 | Garantie au distributeur | 45 jours |
| Exemple | 000580 | Recommandation de conservation | Produit réfrigéré |
| Exemple | 07DE14 | Recommandation de conservation | Entre 2 et 4 degrés Celsius |
| Exemple | 000580 | Recommandation de conservation | Recommanded storage |
| Exemple | 07DE14 | Recommandation de conservation | Refrigerated product |
| Exemple | 000580 | Recommandation de conservation | Between 2 and 4 degrees Celsius |
| Exemple | 07DE14 | Recommandation de conservation | 45 days |
| Exemple | 000580 | Recommandation de conservation | Refrigerated product |
| Exemple | 07DE14 | Recommandation de conservation | Keep refrigerated |
| Exemple | 000580 | Recommandation de conservation | Between 2 and 4 degrees Celsius |

| Fiche d'allergènes / Allergens Checklist | | | |
|--|-------------------------|----------------------|----------------------|
| Component | Présent dans le produit | Found in the product | Found in the product |
| Arachides (cacahuète, huile d'arachides) / Peanuts or its derivatives (including peanut oil) | Non / No | Non / No | Non / No |
| Noix (amande, noix de Grenoble, cajou, pacane...) / Tree nuts (Almond, walnut, cashew, pecan...) | Non / No | Non / No | Non / No |
| Graines de sésame / Sesame seed | Non / No | Non / No | Non / No |
| Lait et dérivés / Milk and its derivatives | Non / No | Non / No | Non / No |
| Caseïne / Casein | Non / No | Non / No | Non / No |
| Œufs (albumine, ovalbumine...) | Non / No | Non / No | Non / No |
| Poisson et dérivés / Fish and derivatives | Non / No | Non / No | Non / No |
| Fruits de mer / Seafood, shellfish | Non / No | Non / No | Non / No |
| Soya (léctine, farine de soya...) / Soy (lecithin, soy flour...) | Oui / Yes | Oui / Yes | Oui / Yes |
| Blé (farine, gluten...) / Wheat (flour, gluten...) | Non / No | Non / No | Oui / Yes |
| Sulfites (dioxyde de soufre, métabisulfite de sodium, etc.) / Sulphites (sulfur dioxide, sodium metabisulfite, etc.) | Non / No | Non / No | Oui / Yes |
| Moutarde (graines, huile, oléorésine) / Mustard (seeds, oil, oleoresin) | Non / No | Non / No | Non / No |