Vivien Paille®
Vivez bien !

UNE GAMME DEDIEE AUX PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Une sélection de produits répondant aux critères de la loi EGALIM

ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

RIZ

LÉGUMES SECS

AIDES CULINAIRES

SEMOULERIE & CÉRÉALES

PRODUITS DE FRANCE

GAMME FRANCE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

GAMME BIO

soufflet alimentaire

Retrouvez tous nos produits sur :
www.vivienpaille-foodservice.com

IFS Food · BRC · FAIRTRADE · Label Rouge · GMP+

NOTRE GAMME RESTAURATION

LA SÉLECTION DE RIZ

Riz étuvés

Riz long grain Premium QS — 600 g, 5 et 10 kg

Origine Italie; sélection rigoureuse des grains. Incollable. Excellente tenue à la cuisson et au bain-marie. Rendement élevé. **Prévoir environ 60 g de riz sec par portion.**

Riz étuvé Indica QS — 5, 10 et 25 kg

Incollable, facilité de mise en œuvre, économique. Utilisation chaud ou froid. **Prévoir environ 60 g de riz sec par portion.**

Riz de Camargue IGP — 5 kg

Riz de Camargue IGP BIO — 5 kg

Origine France; label de qualité IGP de Camargue. Incollable. Variété Japonica permettant une utilisation idéale en liaison froide. Temps de cuisson réduit.
Prévoir environ 60 g de riz sec par portion.

Riz etuvé complet — 2,5 kg

Incollable, et complet ayant conservé toutes ses vertus nutritionnelles. Facile d'utilisation. **Prévoir 60 g de riz sec par portion.**

Riz recettes

Risoritto QS spécial "Paëlla" et "Risotto" — 2,5 kg

Incollable. Riz long grain étuvé, idéalement adapté à la réalisation de paëlla et risotto en quantité importante. **Prévoir environ 60 g de riz sec par portion.**

Carnaroli QS — 2,5 kg

Riz long blanc, d'origine italienne, idéal pour le Risotto. Très bonne tenue à la cuisson. Texture à la fois moelleuse et ferme à cœur. **Prévoir environ 70 g de riz sec par portion.**

Riz Arborio QS — 1 kg et 5 kg

Riz rond blanc, à grains courts. Origine : Italie. Utilisation : recettes Risotto.
Prévoir environ 70 g de riz sec par portion.

Riz Origine

Riz Basmati — 5 kg

Riz parfumé de Thaïlande — 5 kg

Riz Basmati «Premium» variété traditionnelle — 2,5 kg

Riz Basmati BIO — 5 kg

Naturellement parfumés. Se dégustent nature ou en accompagnement de poisson.
Prévoir environ 60 g de riz sec par portion.

Riz mélanges

Mélange 3 riz gourmet QS — 2,5 kg

Incollable. Mélange 60 % riz étuvé standard, 20 % riz rouge, 20 % riz sauvage pur. **Prévoir environ 60 g de riz sec par portion.**

Mélange "Sélection" 2 riz QS — 5 kg

Incollable. Mélange 84 % riz étuvé standard et 16 % riz sauvage pur. **Prévoir environ 60 g de riz sec par portion.**

Riz sauvage — 1 kg

Graminée à grains très allongés. Originaire des grands lacs du Nord de l'Amérique. Généralement mélangé à d'autres céréales.

Riz rouge — 1 kg

Riz Sushis

Riz pour "Sushi" QS — 2,5 kg

Riz rond blanc Japonica naturel. Permet d'obtenir un riz vinaigré (sumeshi) brillant et collant.
Sachet 2,5 kg = plus de 700 pièces.

Riz "spécial Sushi" Yorokobi — 10 kg et 20 kg

Un riz « Japonica » origine Camargue de Qualité Supérieure pour sushi, respectant les exigences de la cuisine asiatique. Au Rice-cooker : 3 kg de riz + 3,6 l d'eau - temps de cuisson 25 min. En excès d'eau : 1 volume de riz dans 5 volumes d'eau salée - cuire à feu moyen durant 15 min.

Riz dessert

Riz "Spécial Desserts" QS — 2,5 kg

Riz rond blanc naturel (disponible aussi en 5 et 10 kg). Grande capacité d'absorption. Mise en œuvre facile. Rendement élevé (x 2,5). Idéal pour les desserts fondants. **Prévoir 35 à 40 g de riz sec par portion.**

LÉGUMES SECS

PRODUITS ORIGINE FRANCE

Pois cassés	5 kg
Pois chiches 29/30	5 kg
Lentilles vertes du Puy AOC	5 kg
Lentilles vertes de France	5 kg
Lentilles vertes du Berry	5 kg
Pois chiches 48/50	10 kg
Lentilles blondes 4 mm	5 kg
Lentilles blondes 6 mm	5 kg
Lentilles vertes	5, 10 et 25 kg
Lingots blancs	5 kg
Haricots blancs	5 kg
Haricots rosés	10 kg
Cocos blancs	5 kg
Chevriers verts	5 kg
Haricots rouges	5 kg
Lentilles Corail	2,5 kg
Lentilles noires Beluga de France	2,5 kg
Lingots blancs de France	2,5 kg

- Reconnus pour leur apport nutritionnel important (le tiers environ de nos besoins en sels minéraux et la presque totalité des acides aminés indispensables à notre organisme), les légumes secs représentent les produits de base idéaux pour un grand choix de préparation.
- Economiques, d'un coût portion réduit, sources de protéines et de fibres, les légumes secs contiennent très peu de lipides et favorisent un bon équilibre alimentaire.
- Dans un contexte de lutte contre l'obésité, le diabète et les maladies cardio-vasculaires, les légumes secs contribuent avantageusement à protéger sa santé.
- Natures, chauds ou froids, en purée ou en salades, ils flatteront les palais des plus gourmands.

Prévoir environ 60 g de légumes secs par portion.

Compatibles EGALIM

SEMOULERIE & CÉRÉALES

Boulgour — 5 kg

Blé dur précuit concassé, au goût subtil de noix. Délicieux en taboulé ou en accompagnement de viande et de poisson.

Couscous premium — 5 kg
Couscous standard — 5 kg

Semoule de qualité supérieure, idéale pour la préparation de plats raffinés et traditionnels.

Polenta fine — 1 kg
Polenta express (précuite) — 2,5 kg

Issue de semoule de maïs, la polena accompagnera avec délice tous vos plats en sauces. Préparée traditionnellement ou en galette, elle saura vous apporter toutes les saveurs de la Méditerranée.

Petit épeautre — 1 kg

Semoule de blé dur fine Semoule — 5 kg
de blé dur moyenne — 5 kg

Ingrédients de base pour la réalisation de pâtes (semoule fine) et gâteaux (semoule moyenne).

Kasha — 2,5 kg

Subtil mélange de 3 céréales recommandées pour leurs bienfaits nutritionnels : le sarrasin grillé, l'orge concassé et le millet.

Perli'Blé, (blé précuit) — 5 kg

Blé dur français, issu des meilleures variétés, précuit, permettant une cuisson rapide, idéalement adapté à une utilisation en entrée, garniture ou plat complet.

Quinoa de France — 2,5 kg

Produit en Anjou, sans gluten, aux bienfaits nutritionnels exceptionnels, ce Quinoa permet une utilisation variée, en hors d'oeuvre, en garniture, voire en dessert.

Trio de Quinoa de France — 1 kg
Quinoa Rouge de France — 1 kg

Compatible EGALIM
(à partir de la récolte 2020)

AIDES CULINAIRES & CROUTONS

Tapioca — 5 kg

Le Tapioca est un amidon purifié issu de la tubercule d'une plante tropicale : le Manioc. Excellent dans les soupes ou en association avec le lait. Le tapioca Vivien Paille épaissira toutes vos préparations en développant les arômes.

Fécule de pomme de terre — 5 kg

La Fécule de Pomme de Terre est un extrait naturel sans additif. Sélectionnée pour ses propriétés de liant, recommandée pour velouter les potages et alléger les pâtisseries, c'est l'astuce parfaite pour réussir toutes vos sauces et plats en sauce.

Croûtons cube nature et ail — 500 g

En accompagnement de salades.

Chapelure brune — 1 et 5 kg
Chapelure blanche — 1 kg

Pour gratiner vos plats, légumes, gratins et coquilles de poissons. Pour farcir légumes et viandes. Avec la chapelure Vivien Paille, vous avez l'assurance de retrouver toute la croustillance et la saveur des plats traditionnels.

Farine de riz / crème de riz — 5 kg

La Crème de riz est obtenue par simple écrasement des grains de riz blanchis. Avec ses propriétés épaississantes à chaud, elle apportera un complément nutritif dans certaines de vos préparations ou servira de base à de succulents desserts.

Amidon de maïs — 1 et 5 kg

La farine de Maïs est un amidon de Maïs blanc sélectionné pour son pouvoir gonflant et ses facultés à alléger toute sorte de préparations sucrées. Selon le degré de légèreté souhaité, remplacer tout ou partie de la farine de blé par celle de Maïs.

GAMME BIO

TOUS LES PRODUITS DE LA GAMME BIO RÉPONDENT AUX CRITÈRES DE LA LOI EGALIM

Boulgour Bio	5 kg
Riz Indica Etuvé Bio	5 kg
Riz Basmati Bio	5 kg
Quinoa Bio	2,5 kg
Mélange Céréales & Graines BIO	2,5 kg
Lentilles Corail BIO	2,5 kg

L'agriculture biologique garantit que tout au long de son élaboration, le produit respecte les règles de préservation de l'environnement. Ainsi, sous le contrôle de Soufflet Alimentaire, les produits BIO Vivien Paille ont été cultivés sans adjonction de pesticides, ni substances chimiques de synthèse. Le logo AB signifie que ces produits contiennent au moins 95% d'ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique, et qu'ils ont été contrôlés par un organisme certificateur agréé par l'Etat : Ecocert.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

GAMME BIO DE FRANCE

TOUS LES PRODUITS DE LA GAMME BIO DE FRANCE RÉPONDENT AUX CRITÈRES DE LA LOI EGALIM

Riz de Camargue IGP Bio	5 kg
Lentilles vertes Bio de France	5 kg
Pois chiches Bio de France	2,5 kg
Pois cassés Bio de France	2,5 kg
PerliBlé (Blé précuit) Bio de France	5 kg

Bénéficier du savoir faire de nos agriculteurs Français, maîtriser les filières et travailler les circuits courts tout en respectant les règles de préservation de l'environnement. Voilà les objectifs de Vivien Paille à travers cette gamme de produits «BIO de France».

PRODUITS DE FRANCE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

GAMME ORIGINE FRANCE

Quinoa de France	2,5 kg
Lentilles beluga de France	2,5 kg
Riz de Camargue IGP	5 kg
Lentilles vertes du Puy	5 kg
Lentilles vertes du Berry	5 kg
Lingots blancs de France	2,5 kg
PerliBlé (Blé précuit)	5 kg
Pois chiche de France	5 kg
Chevriers verts de France	5 kg
Lentilles vertes de France	5 kg

Une gamme de produits 100% origine France qui allie le savoir-faire de nos agriculteurs aux circuits courts de distribution. Promouvoir des produits d'origine France issus des meilleurs terroirs de culture, telle est la mission de ces produits.

Compatibles EGALIM

(à partir de la récolte 2020)

PRODUITS DE FRANCE

MÉLANGE DE CÉRÉALES

Mélange Couscous et épices 2,5 kg

Mélange de semoule de blé dur et poivron rouge légèrement aromatisé

Mélange 5 céréales 2,5 kg

Mélange de semoule de blé dur et flocons de céréales

Riz & céréales 2,5 kg

Mélange de riz, blé, soja, quinoa et tomate, légèrement aromatisé

Kasha 2,5 kg

Subtil mélange de 3 céréales recommandées pour leurs bienfaits nutritionnels : le sarrasin grillé, l'orge concassé et le millet.

Mélange Céréales & Graines BIO 2,5 kg

Subtil mélange de 3 céréales recommandées pour leurs bienfaits nutritionnels : le sarrasin grillé, l'orge concassé et le millet.

Compatible EGALIM

GROUPE SOUFFLET - Création - impression : www.losfeld.be - 2020-0456-GammeRestaurationGenerale - Document non-contractuel.

soufflet alimentaire

Une Société du Groupe Soufflet - 41 Rue du Petit Bruxelles - 59300 VALENCIENNES - Tél. : +33 (0) 3 27 20 09 09
www.soufflet.com - www.vivienpaille-foodservice.com