

Pionniers du

Bon Goût

Produits à base de viande végétale
pour les professionnels de l'alimentation



★ HESPROFOODS® ★

Des aliments sains qui nous mettent de bonne humeur



Les produits à base de protéines végétales VEKE® de Hes-Pro Foods sont la solution qui allie les saveurs et la facilité d'utilisation pour les secteurs de

- la restauration rapide
- les restaurants d'entreprises et de collectivité
- la cuisine à domicile

Les avantages de l'utilisation des produits VEKE® comprennent

- le goût et la facilité
- une qualité de première classe
- l'apparence et la texture de la viande
- la rentabilité de l'usine la plus moderne d'Europe

Cette combinaison extraordinaire fait de la gamme de produits VEKE® l'option la plus attrayante sur le marché B2B.

VEKE® est une marque déposée.

★ **HESPROFOODS** ★
PIONEERS OF GREAT TASTE



Au Cœur du Bon Goût

Hes-Pro et sa marque Hes-Pro Foods font partie du même groupe d'entreprises avec Hesburger, la plus grande chaîne de restauration rapide en Finlande et dans les pays baltes. L'histoire de cette entreprise familiale remonte aux années 1970, lorsque les jeunes entrepreneurs Heikki et Kirsti Salmela ont ouvert un kiosque de grillades à Naantali, en Finlande. Ses produits alléchants, son innovation et son service amical ont captivé le cœur et les papilles gustatives des clients, et l'entreprise a commencé à se développer en Finlande et à l'étranger.

Aujourd'hui, Hesburger est présent dans neuf pays et il sert plus de 190 000 clients chaque jour. Hes-Pro fonctionne comme une usine de production avec son centre logistique, produisant et vendant des mayonnaises, des vinaigrettes et d'autres sauces depuis des décennies. La saveur délicieuse de nos mayonnaises est familière pour beaucoup de personnes car elles se trouvent au cœur des produits servis dans les restaurants Hesburger. Les vinaigrettes et les sauces Hes-Pro Foods sont vendues dans les supermarchés bien approvisionnés partout en Finlande et à l'étranger.



Hes-Pro investit dans la tendance végétale

Il y a des années, nous avons remarqué que de plus en plus de gens choisissent de faire un régime végétarien. Nous avons pris la décision audacieuse d'investir dans notre propre usine pour produire des protéines végétales. Le fait d'avoir une unité de production à la pointe de la technologie nous permet de développer et de produire nos propres produits riches en protéines végétales à un excellent prix pour répondre à la demande du marché.

Aujourd'hui, nous ouvrons la voie dans le monde à une alimentation facile et délicieuse à base de plantes : l'un de nos nombreux objectifs est que d'ici 2030, la moitié de tous les produits vendus dans les restaurants Hesburger en Finlande soit des produits sans viande. Nous fournissons à nos clients du monde entier des produits végétariens si savoureux que le choix de nos plats végétariens est une évidence !

Le secret pour développer des saveurs suprêmes, c'est la dégustation – et nous savons ce qui est bon !

★ **HESPROFOODS** ★

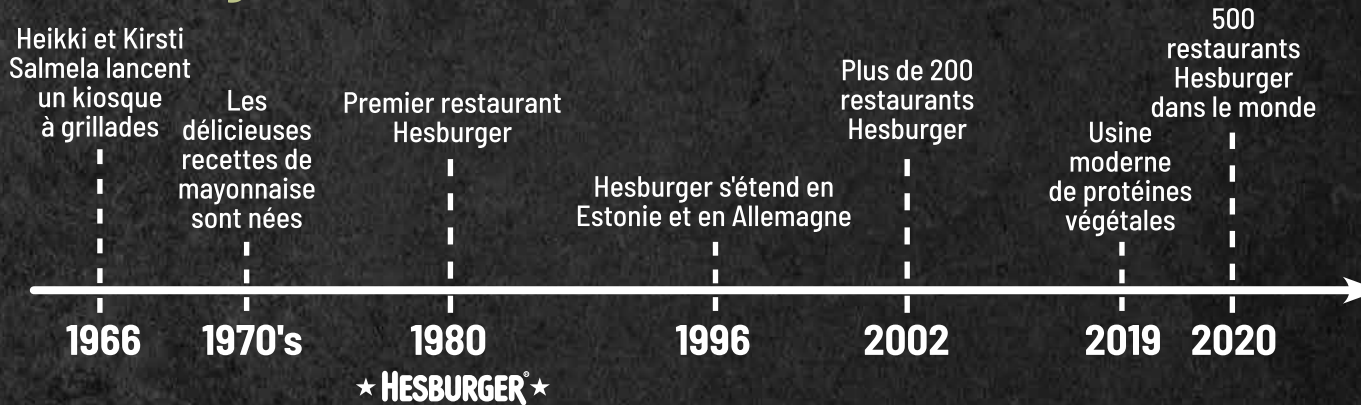
Histoire et chiffres

- Hesburger sert plus de 30 millions d'hamburgers et de tortillas chaque année
- L'application mobile Hesburger a été téléchargée plus de 2 millions de fois, ce qui en fait l'une des applications les plus populaires en Finlande
- Ventes imposables de Hesburger en 2019 : 347 MEUR

En 2019, Hes-Pro a

- livré 2,3 millions de kilos de viande
- produit 4,5 millions de kilos de produits variés
- exporté plus d'un million de kilos de mayonnaise
- employé environ 80 personnes
- suivi et surveillé l'usine et la production 24h/24, 7j/7

Chronologie



Nous pensons vert !

Notre usine moderne dotée d'une technologie de pointe garantit que l'empreinte carbone de la production de protéines végétales est 90% plus petite que dans des usines similaires plus anciennes.

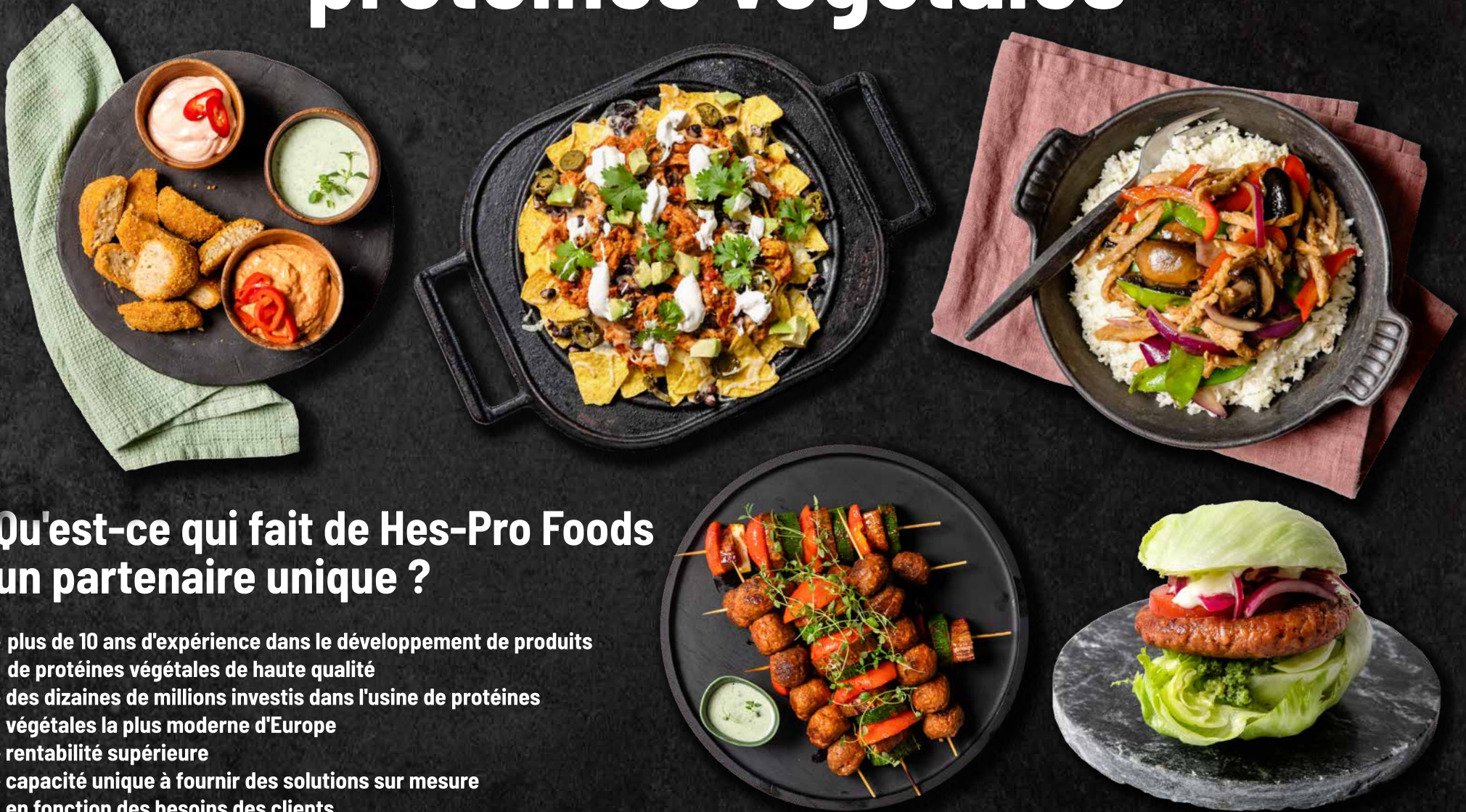
- 860 panneaux solaires produisent environ 10% de la consommation totale d'électricité de Hes-Pro
- énergie éolienne certifiée
- recyclage de 88% de tous les déchets
- perte de matière première 0,14%

FAIT INTÉRESSANT ! Les unités de refroidissement de l'usine utilisent un réfrigérant naturel (CO2) respectueux de l'environnement dont l'impact sur l'environnement est d'environ 3 000 fois inférieur à celui des réfrigérants traditionnels. De plus, la chaleur produite par l'unité de refroidissement est récupérée et utilisée dans le système de chauffage et le chauffage des eaux de production.

Hes-Pro (Finlande) Oy possède le certificat FSSC 22000. L'usine de protéines végétales a été auditée en 2020.



Rencontrez nos Superstars nos protéines végétales



Qu'est-ce qui fait de Hes-Pro Foods un partenaire unique ?

- plus de 10 ans d'expérience dans le développement de produits de protéines végétales de haute qualité
- des dizaines de millions investis dans l'usine de protéines végétales la plus moderne d'Europe
- rentabilité supérieure
- capacité unique à fournir des solutions sur mesure en fonction des besoins des clients

Boulettes végétariennes VEKE® à 25 g

Cette alternative végétarienne aux boulettes de viande a une texture qui plaira non seulement aux végétariens et semi-végétariens, mais également aux mangeurs de viande. Servir tel quel ou avec une sauce. Les boulettes végétariennes VEKE® résistent bien au stockage chaud.

Préparation :

- faire dorer dans une poêle pendant 3 à 5 minutes
- cuire au four à 170 °C pendant 10 à 12 minutes
- faire frire à 178 °C pendant 2 à 3 minutes

Ingédients : eau, protéines végétales (blé, pois, fèves), huiles végétales (noix de coco, colza), fibres (bambou, pois), méthyl cellulose, fécule de pomme de terre modifiée, sel iodé, sucre, vinaigre de vin, assaisonnements (poivrons noirs et verts, piment de la Jamaïque, ail), oignon, arôme naturel, citron, concentré de jus de betterave, sucre caramélisé.



STREET FOOD

Sandwich aux boulettes végétariennes

Les boulettes végétariennes VEKE® à la sauce tomate sont votre garniture idéale pour un sandwich ou une faluche. Complétez ce plat avec des herbes fraîches et votre savoureux repas Street Food est prêt !



ALIMENTATION SAINE

Brochettes de boulettes végétariennes grillées accompagnées de légumes

Ces boulettes végétariennes VEKE® chaudes et sucrées avec des légumes sur une brochette sont idéales au barbecue. Vous pouvez obtenir une version végane en remplaçant le miel par le sirop d'agave.



CUISINE À LA MAISON

Purée de pommes de terre à l'ail, sauce crémeuse au romarin et boulettes végétariennes

Ce plat scandinave traditionnel est facile à transformer en version végane. La purée de pommes de terre est épicée avec de l'ail.



Nuggets VEKE® à 30 g

Les nuggets VEKE® végans et panés peuvent être servis comme amuse-gueule avec divers dips ou dans le cadre d'un repas complet. La croûte croustillante garde les nuggets moelleux à l'intérieur. Préparez-les comme vous prépareriez des nuggets de poulet.

Préparation :

- en utilisant beaucoup d'huile, faire frire dans une poêle pendant 3 à 5 minutes
- cuire au four à 170 °C pendant 10 à 12 minutes
- faire frire à 178 °C dans une friteuse ou un poêlon pendant 2 à 3 minutes

Ingrédients : eau, protéines végétales (blé, pois, fève), huiles végétales (noix de coco, colza), fibres (bambou, pois), blé, amidon de blé, gluten de blé, émulsifiants (méthyl cellulose), amidon modifié (pomme de terre, maïs), sel iodé, sucre, vinaigre de vin, assaisonnements (poivrons noirs et verts, ail, piment), arôme naturel, citron, levure.

ALIMENTATION SAINE

3 dips équilibrés :

Dip de la Déesse Verte, Houmous aux poivrons rôtis, Yaourt à la sauce sriracha

Ces dips sains sont faciles et rapides à préparer ! Les servir avec des nuggets VEKE® comme goûter ou repas léger du soir.



STREET FOOD

Pitas aux nuggets végétariens

Complétez votre délicieux pain pita avec une variété de garniture, comme des nuggets VEKE® croustillants, une salade fraîche de couscous, du yaourt végétalien et du houmous..

CUISINE À LA MAISON

Assiette de dip aux nuggets végétariens

Préparez une assiette de dip fraîche et croustillant à partager avec des amis pour le déjeuner. Les nuggets VEKE® sont un substitut parfait aux nuggets de poulet. .



Effilochés de soja Tex-Mex VEKE®

Les effilochés de soja VEKE® est un produit végétal assaisonné prêt à l'emploi après décongélation et qui ne nécessite pas de le faire tremper dans l'eau. Les effilochés de soja Tex-Mex VEKE® conviennent particulièrement aux plats mexicains et à diverses salades ou bol repas pour leur apporter de la gourmandise et les rendre plus copieux.

Préparation :

- faire frire dans une poêle pendant 3 à 5 minutes et retourner de temps en temps

Ingédients : chips de soja, eau, huile de colza, purée de tomate, sucre de canne, sucre, poivron vert, amidon modifié, fibres d'agrumes, assaisonnements (ail, poivre noir, piment, origan, thym, cumin, paprika, oignon en poudre, gingembre, cannelle, romarin), vinaigre, sel, conservateurs (E202, E211), épaississant (pectine).

Origine du soja : Europe.



ALIMENTATION SAIN

Bol d'effilochés de soja

Les effilochés de soja Tex-Mex VEKE® chauds et une salade de pommes et de fenouil complètent à merveille ce bol de riz à la mexicaine. Ce repas rapide et délicieux est idéal, par exemple, pour le déjeuner.

CUISINE À LA MAISON

Assiette de nachos aux effilochés de soja

Cette assiette est le repas préféré de toute la famille qui fait le bonheur des enfants comme des parents ! Vous pouvez la préparer facilement avec les effilochés de soja Tex-Mex VEKE®.



STREET FOOD

Nouilles aux effilochés de soja

Vous pouvez préparer une base de soupe aux nouilles japonaises à partir de quelques ingrédients seulement. Servir avec des effilochés de soja assaisonnés Tex-Mex VEKE® et des légumes frais.



Galettes Veggie Burger VEKE® à 90 g

Les galettes Veggie Burger VEKE® sont une alternative végétalienne d'une qualité supérieure à la galette conventionnelle. La sensation en bouche est semblable à celle de la viande. Elles plaisent autant aux végétariens qu'aux mangeurs de viande. Les galettes Veggie Burger VEKE® sont également faciles à utiliser pour une variété de plats principaux végétariens.

Préparation :

- faire frire dans une poêle pendant environ 3 minutes de chaque côté
- au four à 170 °C pendant 7 à 10 minutes

Ingédients : Eau, protéines végétales (blé, pois, fèves), huiles végétales (noix de coco, colza), fibres (bambou, pois), méthyl cellulose, fécule de pomme de terre modifiée, sel iodé, sucre, vinaigre de vin, assaisonnements (poivrons noirs et verts, ail), arôme naturel, citron, concentré de jus de betterave, sucre caramélisé.



STREET FOOD

Hamburger végétalien Umami

Ce hamburger est une véritable bombe umami. Il contient une galette de Veggie Burger VEKE®, des champignons de Paris frits et de la mayonnaise assaisonnée à l'huile de truffe. Vous pouvez parier que les pommes de terre allumettes sont croustillantes et constituent une bonne alternative aux frites.

ALIMENTATION SAINE

Hamburger protéiné

Fabriquez votre hamburger riche en protéines entre deux feuilles de laitue ! Complétez le tout avec du pesto, des graines de citrouille fraîche et du yaourt au citron pour un plat savoureux.

CUISINE À LA MAISON

Tartine végétarienne aux champignons

Servie sur du pain de campagne croustillant, la galette Veggie Burger VEKE® est délicieuse avec une sauce aux champignons assaisonnée avec du thym.



Émincés de soja VEKE®

Les émincés de soja VEKE® végans sont faciles à assaisonner à votre goût. Préparez-les comme vous prépareriez des lamelles de poulet. Les émincés soja VEKE® conviennent parfaitement aux plats asiatiques, etc.

Préparation :

- laisser tremper / cuire dans de l'eau pendant environ 2 minutes
- faire frire dans une poêle pendant 3 à 5 minutes en les retournant de temps en temps
- assaisonner

Ingrédients : concentré de protéines de soja, eau.

Origine du soja : Europe.



ALIMENTATION SAINÉ

Wok au soja au Teriyaki avec du riz au chou-fleur

Si vous êtes fatigué du riz traditionnel, essayez le riz au chou-fleur rapide et facile ! Les émincés soja VEKE® sont un excellent complément de protéines à ajouter à votre wok avec des légumes croquants.

STREET FOOD

Riz frit végétarien

Le riz frit est comme une version orientale de la pyttipanna scandinave. Pour le préparer, vous pouvez utiliser tous les ingrédients crus que vous trouverez dans votre placard. Si vous voulez que le repas soit végétalien, remplacez l'œuf par des lanières de tofu frit.



CUISINE À LA MAISON

Pâtes aux tomates rôties et au pesto de brocoli

Le brocoli donne une nouvelle dimension à votre pesto traditionnel. Pour un plat végétalien, remplacez le parmesan par de la levure de bière en poudre et des noix grillées.



Informations sur les produits VEKE®



BOULETTES VÉGÉTARIENNES VEKE®

- cuites
- assaisonnées
- surgelées IQF
- durée de conservation 1 an
- emballage de 1100 g



NUGGETS VEKE®

- cuits
- assaisonnés
- surgelés IQF
- durée de conservation 1 an
- emballage de 1100 g



EFFILOCHÉS DE SOJA TEX-MEX VEKE®

- cuits
- assaisonnés
- surgelés IQF
- durée de conservation 1 an
- emballage de 250 à 1100 g



GALETTES VEGGIE BURGER VEKE®

- cuites
- assaisonnées
- surgelées IQF
- durée de conservation 1 an
- emballage de 1100 g



ÉMINCÉS DE SOJA VEKE®

- non cuits
- non assaisonnés
- secs
- durée de conservation 2 ans
- emballage de 5 000 g

Les produits sont certifiés halal et casher.

SOLUTIONS D'EMBALLAGE :

- sachet plastique (unité de base) dans une boîte en carton (unité de vente)
- possibilité d'utiliser la propre marque du client

Des professionnels de la viande végétale à votre service



Voyons ensemble comment nous, chez Hes-Pro Foods, pouvons soutenir votre entreprise.
Veuillez contacter l'équipe de développement commerciale européenne de Hes-Pro Foods pour plus d'informations.

Sirkku Suovaara (Mme)
Directrice, Développement des Affaires
Hes-Pro Foods
+358 41 730 5345
sirkku.suovaara@hesprofoods.fi

Vesa Lähdemäki (Mr)
Directeur, Développement des Affaires
Hes-Pro Foods
+358 41 730 5344
vesa.lahdemaki@hesprofoods.fi

★ **HESPROFOODS** ★