

Provamel soja

Un véritable plaisir sain !



Provamel cherche à offrir des produits de soja sains et savoureux. Vous désirez en savoir plus sur notre philosophie, nos produits et les avantages du soja ? Alors ouvrez vite !



PRENEZ SOIN DE VOTRE AVENIR

Les débuts...

Le soja est un aliment riche et nutritif aux nombreuses possibilités d'application. En 1975, Provamel a développé un processus de production exclusif pour le lait de soja, basé sur les fèves entières. En 1980, la production est lancée à Izegem. Neuf ans plus tard, la production déménage à Wevelgem, où est construite la plus grande fabrique de soja d'Europe. Depuis lors, de nombreuses recherches menées par des collaborateurs motivés ont donné lieu au développement de toute une gamme de savoureux aliments à base de soja.



Toutes les entreprises vont-elles penser à l'avenir au développement durable ?

Qui sait ? Provamel offre au consommateur soucieux de la nature une alternative aux aliments industriels high-tech. Lorsque vous choisissez les produits bio Provamel, vous optez pour une autre agriculture, une autre façon d'aborder l'alimentation et la nature. La philosophie de Provamel est basée sur le 'Développement durable'. L'homme et l'environnement occupent une place centrale dans notre processus de production. Nos méthodes de travail reflètent notre respect de la nature, notre considération pour l'être humain et l'environnement, notre quête de pureté, notre refus de tout compromis. C'est ce qui justifie le soin que nous apportons tout au long de la chaîne, depuis la fève de soja jusqu'au produit fini. Provamel satisfait aux normes les plus strictes en matière de pureté, de qualité et de saveur. Le résultat est une gamme d'aliments sains et savoureux. Car ce qui est fait avec amour a bien meilleur goût !

Les aliments seront-ils exempts d'OGM à l'avenir ?

Qui sait ? Si cela devait dépendre de Provamel, ce serait le cas ! La pureté et la qualité revêtent la plus grande importance pour nous. Provamel a opté pour la culture biologique, en faisant usage des techniques les plus modernes, mais sans pesticides chimiques et/ou synthétiques, en respectant la nature. Nos produits de soja sont fabriqués avec des fèves de soja biologiques, portant un certificat officiel 'sans OGM'. Nous avons obtenu ce certificat parce que des organismes de contrôle indépendants contrôlent en permanence la présence éventuelle d'OGM. Mais ce n'est pas tout : Provamel a également mis sur pied un système de contrôle qui surveille chaque maillon de la chaîne, de la fève de soja au produit fini.

Découvrez le processus de production Provamel sur www.provamel.com



Respect pour l'homme & la planète

Provamel veut respecter l'homme et l'environnement. Voilà pourquoi Provamel établit des relations à long terme avec des petits agriculteurs bio au Brésil, au Canada et en Chine. Provamel opte pour l'agriculture bio et donc durable, mais également pour des salaires équitables, des logements décentes, des conditions de travail sûres, le refus du travail des enfants et le respect de l'environnement. Les emballages Provamel portent donc le label EcoSocial. EcoSocial est un label de l'Institut Biodinamico brésilien (IBD), qui garantit le développement durable, tant sur le plan socio-économique qu'au niveau de l'environnement.

Depuis 2010, nous pouvons annoncer fièrement que notre production est neutre en CO₂. La fabrication de nos délicieux produits ne participe donc pas à l'augmentation de l'effet de serre.

La production neutre en CO₂ est devenue réalité grâce à notre engagement de tous les instants sur trois terrains :

1. économiser l'énergie
 2. remplacer les carburants fossiles par de l'énergie verte
 3. investir dans des projets externes de réduction d'émissions de CO₂
- Notre équipe énergie recherche inlassablement de nouvelles manières d'épargner encore davantage d'énergie et d'intégrer plus d'énergie verte !

Pour plus d'information sur la production neutre en CO₂, visitez notre [website www.provamel.com](http://www.provamel.com)



Drinks



Vanille 1 l
Choco 1 l
Plus Calcium 1 l
Nature 1 l
Omega 3 1 l
Riz 1 l
Avoine 1 l



Nature 500 ml
Plus Calcium 500 ml



Vanille 250 ml
Choco 250 ml
Plus Calcium 250 ml
Fraise 250 ml
Banane 250 ml

Desserts



Vanille 4 x 125 g
Choco 4 x 125 g
Caramel 4 x 125 g
Cappuccino 4 x 125 g



Vanille 525 g
Choco 525 g
Caramel 525 g
Vanille 1 l

Cuisine



Cuisine 250 ml

Cuire et Tartiner



Cuire et Tartiner 250 g

Yofu



Myrtille 4 x 125 g
Pêche-Mangue 4 x 125 g
Cerise 4 x 125 g
Vanille-Framboise 4 x 125 g
Nature 4 x 125 g
Yofu Fibres & Céréales 4 x 125 g
Yofu Fibres & Prunes 4 x 125 g
Nature 500 g
Myrtille 500 g
Pêche 500 g
Fraise 500 g
Fruits rouges 500 g
Vanille 500 g
Citron vert-Mélisse 500 g

Tofu



Nature 250 g
Tofu Nature 2 x 200 g
Tofu Herbes 250 g
Tofu Fumé 200 g
Tofu Tamari 200 g
Haché 180 g
Lamelles Poesta 180 g
Lamelles Finesse 180 g



Nuggets 140 g
Filet au Poivre 2 x 85 g
Filet Nature 2 x 85 g



Filet fourré aux Champignons 2 x 100 g
Filet fourré aux Épinards 2 x 100 g

Pourquoi le soja est-il bon pour nous ?

Une alimentation équilibrée, variée, savoureuse constitue un élément essentiel d'un mode de vie sain. Et les produits au soja en font partie ! Tous les produits Provamel sont 100 % végétaux et offrent les avantages suivants :

- 0 % de lactose
- riches en protéines de haute qualité
- fournissent des acides aminés essentiels
- riches en acides gras poly-insaturés
- pauvres en acides gras saturés

Bref, les produits de soja Provamel sont non seulement savoureux, mais aussi extrêmement nutritifs !



Saviez-vous...

... que la production de protéines animales nécessite 10 fois plus d'eau que la production de protéines végétales ? Il faut par exemple 4000 litres d'eau pour produire un steak !

... le lait de vache génère 5 x plus de CO₂ que le lait de soja ?

... que la production de protéines animales nécessite 5 fois plus d'énergie fossile que la production de protéines végétales ?

... que si tous les Européens mangeaient végétarien 1 jour par semaine, cela équivaldrait à mettre hors circulation 14 millions de voitures ?

... que tous les produits Provamel sont constitués à 100 % de composants végétaux ? Cela signifie que les produits Provamel ne comportent pas de produits d'origine animale ou de produits laitiers, et qu'ils ne comportent donc pas de lactose !

... qu'aucune forêt n'est abattue pour Provamel ! La production du soja Provamel s'effectue uniquement dans des régions agricoles existantes.

Cela a toujours été le cas et cela va le rester !



Quelle saveur !



PROVAMEL. PRENEZ SOIN DE VOTRE AVENIR