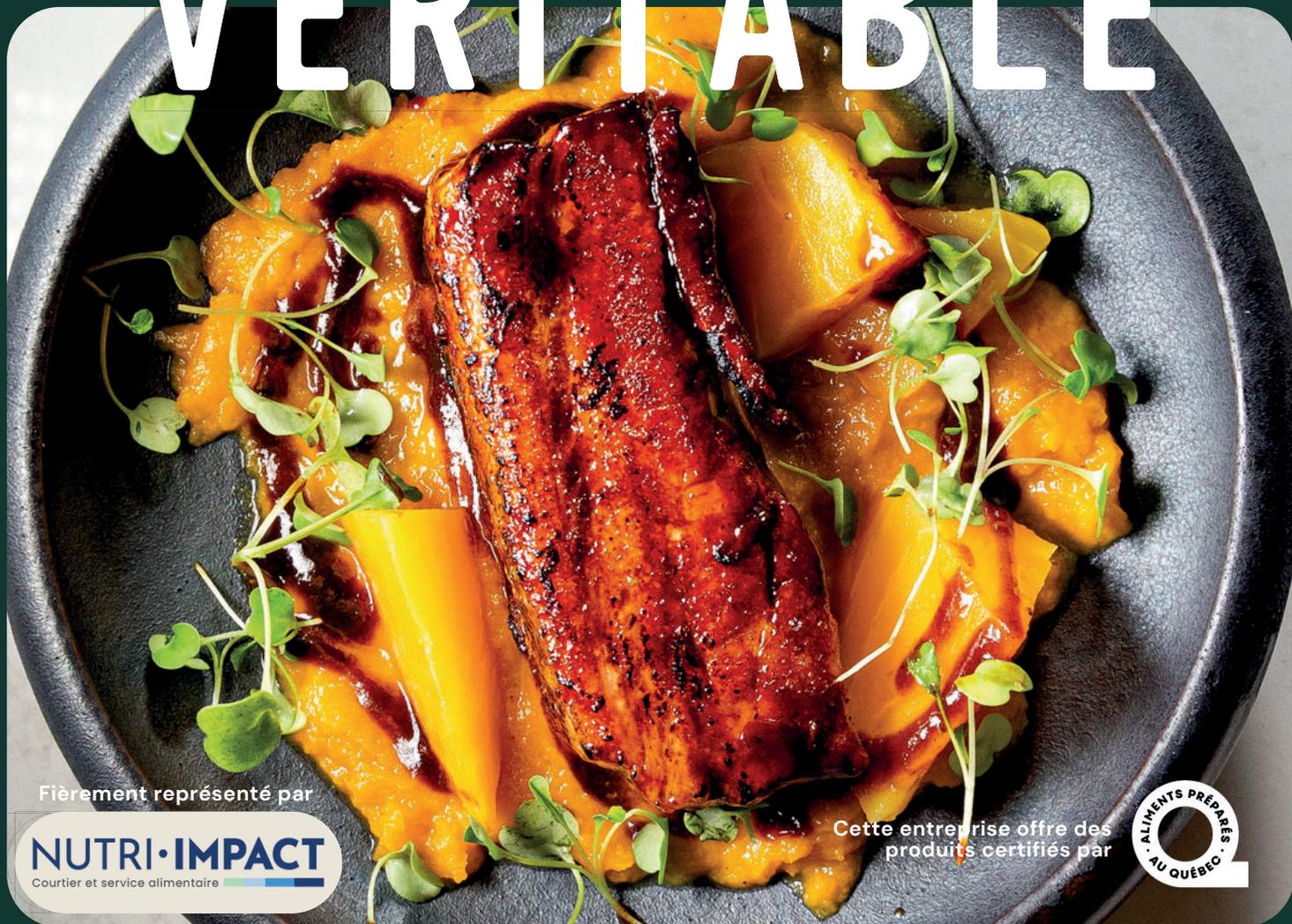


# VÉRITABLE



Fièrement représenté par

**NUTRI-IMPACT**  
Courtier et service alimentaire

Cette entreprise offre des produits certifiés par



## Solution gourmande

Restaurateurs,  
institutions,  
chefs de cuisine  
et gestionnaires  
d'établissements  
alimentaires

Instagram : @veritable.ca

Facebook : @veritablesolutiongourmande

Contact et ventes : ventes@veritable.ca

Informations : veritable.ca

Nous travaillons  
comme vous, avec vous,  
pour vous !



Dirigée par l'expertise des chefs Arnaud Marchand et Jean-Luc Boulay, propriétaires des restaurants Chez Boulay - Bistro boréal, Les Botanistes et Le Bedeau, VériTable vous garantit des résultats gourmands, cuisinés à partir d'une expertise unique, que ce soit pour nos créations ou pour des produits sur mesure.



# Pourquoi VériTable ?



30% de perte de poids à la cuisson



## Versus

Une côte levée traditionnelle

- Une standardisation de la qualité des produits tout en laissant la créativité de vos équipes pour personnaliser le plat selon vos goûts.
- Accessibilité à une expertise unique de chefs connaissant la réalité des restaurateurs, tout en maximisant la mise en valeur des producteurs locaux, de la richesse du terroir Québécois et Canadien.
- Diminution des coûts :
  - de main d'œuvre
  - de l'entretien et du nettoyage des équipements
  - de l'énergie en gaz et/ou électricité
- Un coût fixe d'achat non tributaire de la productivité et des erreurs potentielles de son équipe.
- Garder les équipes motivées en leur enlevant des tâches pénibles et redondantes.
- La tranquillité d'esprit sur la responsabilité envers l'hygiène, la standardisation et le coût rattaché aux pertes lors des productions.
- Une grande capacité de production grâce à des équipements à la fine pointe de la technologie pour le développement de votre entreprise.



# VÉRITABLE



## Côte levée de porc cuite 400g

Code Véritable : 133

Code GTIN : 10854648002332

Format : 12 UN / CS

Poids par caisse : Environ 5 kg

Durée de vie après production : 365 jours

Conservation : Garder congelé

Durée de vie après décongélation : 7 jours

Temps de rethermalisation : 30 minutes

### Description

Demi-portion de côte levée de porc, cuite sous-vide avec sel et poivre. Cette méthode assure une cuisson parfaite et une texture idéale, prête à être servie par les chefs. Une côte levée qui se tient bien, à personnaliser selon vos goûts. Disponible également en portion complète (28/32 oz) (code 118).



### Méthode de cuisson

Décongelez la côte levée puis réchauffez-la directement dans son sac, dans un four vapeur à 72°C ou utilisez un thermo-circulateur à 72°C pour une rethermalisation parfaite, préservant ainsi toutes ses saveurs.

### Ingrédients

Côte de dos de porc • Sel • Épices

**Valeur nutritive** pour 1/2 morceau (100 g) : **Calories 360**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Lipides 27 g (36 %)	Lipides saturés 10 g + trans 0,2 g (51 %)	Glucides 0 g	Fibres 0 g (0 %)	Sucres 0 g (0 %)	Protéines 28 g
Cholestérol 105 mg	Sodium 490 mg (21 %)	Potassium 350 mg (7 %)	Calcium 40 mg (3 %)	Fer 1,25 mg (7 %)	

# VÉRITABLE



## Osso buco de porc à l'italienne

Code VériTable : 55

Code GTIN : 10854648001557

Format : 8 x 2 UN / CS

Poids par caisse : Environ 5 kg

Durée de vie après production : 365 jours

Conservation : Garder congelé

Durée de vie après décongélation : 7 jours

Temps de rethermalisation : 30 minutes



### Description

Osso buco de porc, cuit sous-vide dans un délicieux jus tomaté aux herbes, offrant une texture exceptionnelle. Prêt en quelques minutes, il constitue un repas savoureux et pratique. Également disponible avec un simple assaisonnement sel et poivre (code 124), parfait pour personnaliser vos recettes.

### Méthode de cuisson

Décongelez les osso buco puis réchauffez-les directement dans son sac, dans un four vapeur à 72°C ou utilisez un thermo-circulateur à 72°C pour une rethermalisation parfaite, préservant ainsi toutes ses saveurs.



### Ingrédients

Jarrets de porc • Tomates en dés • Vin blanc • Glace de volaille OU Glace de veau • Oignons • Pâte de tomates • Sel • Amidon de maïs modifié • Huile de canola • Ail haché • Épices

**Contient : Sulfites**

**Valeur nutritive** pour 1 morceau (140 g) : **Calories 230**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Lipides 8 g (11 %)	Lipides saturés 2,5 g + trans 0,1 g (13 %)	Glucides 2 g	Fibres 0 g (0 %)	Sucres 1 g (1 %)	Protéines 35 g
Cholestérol 115 mg	Sodium 600 mg (26 %)	Potassium 500 mg (11 %)	Calcium 20 mg (2 %)	Fer 1,25 mg (7 %)	



V  
VÉRITABLE



## Flanc de porc nagano cuit sous vide

Code VériTable : 51

Code GTIN : 10854648001519

Format : 2 x 2,5 KGA / CS

Poids par caisse : Environ 5,5 kg

Durée de vie après production : 365 jours

Conservation : Garder congelé

Durée de vie après décongélation : 7 jours

Temps de rethermalisation : 30 minutes



### Description

Demi-flanc de porc Nagano d'environ 2,5 kg à trancher, cuit sous vide. Idéal pour des portions généreuses, il offre des pièces savoureuses et une texture fondante. Polyvalent, il se prête parfaitement en entrée, en accompagnement, en sandwich ou en garniture.

### Méthode de cuisson

Décongelez le flanc de porc, tranchez-le, avant de le cuire au four ou à la poêle jusqu'à ce que les morceaux ou tranches soient croustillants. Retournez les tranches ou les morceaux à la mi-cuisson.



### Ingrédients

Flanc de porc Nagano • Sel • Épices

Valeur nutritive pour 100 g : **Calories 280**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Lipides 21 g (28 %)	Lipides saturés 9 g + trans 0,2 g (46 %)	Glucides 0 g	Fibres 0 g (0 %)	Sucres 0 g (0 %)	Protéines 19 g
Cholestérol 70 mg	Sodium 410 mg (18 %)	Potassium 0 mg (0 %)	Calcium 20 mg (2 %)	Fer 1 mg (6 %)	



# VÉRITABLE



## Rôti de porc

**Code Véritable :** 157

**Code GTIN :** 10854648001977

**Format :** 3 UN. / CS

**Poids par caisse :** Environ 6 kg

**Durée de vie après production :** 365 jours

**Conservation :** Garder congelé

**Durée de vie après décongélation :** 7 jours

**Temps de rethermalisation :** 30 minutes

### Description

Rôtis de porc saisi puis cuit sous vide à basse température pour une cuisson parfaite et juteuse. Assaisonné sel et poivre pour laisser le goût de la qualité de la viande de porc. Facilement personnalisable tout en ayant un standard de cuisson et de goût.



### Méthode de cuisson

Décongelez le rôti de porc puis réchauffez-le directement dans son sac, dans un four vapeur à 70°C ou utilisez un thermo-circulateur à 70°C pour une rethermalisation parfaite, préservant ainsi toutes ses saveurs.

### Ingrédients

Porc • Sel • Épices

**Valeur nutritive** pour 100 g : **Calories 170**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

<b>Lipides</b> 6 g (8 %)	<b>Lipides saturés</b> 2 g + <b>trans</b> 0,1 g (11 %)	<b>Glucides</b> 0 g	<b>Fibres</b> 0 g (0 %)	<b>Sucres</b> 0 g (0 %)	<b>Protéines</b> 27 g
<b>Cholestérol</b> 80 mg	<b>Sodium</b> 320 mg (14 %)	<b>Potassium</b> 350 mg (7%)	<b>Calcium</b> 10 mg (1 %)	<b>Fer</b> 0,75 mg (4 %)	



# VÉRITABLE



## Rôti de dinde

**Code Véritable :** 159

**Code GTIN :** 10854648001045

**Format :** 3 UN / CS

**Poids par caisse :** Environ 6 kg

**Durée de vie après production :** 365 jours

**Conservation :** Garder congelé

**Durée de vie après décongélation :** 7 jours

**Temps de rethermalisation :** 30 minutes

### Description

Rôtis de dinde saisi puis cuit sous vide à basse température pour une cuisson parfaite et juteuse. Assaisonné sel et poivre pour laisser le goût de la qualité de la poitrine de dinde. Facilement personnalisable tout en ayant un standard de cuisson et goûts.



### Méthode de cuisson

Décongelez le rôti de dinde puis réchauffez-le directement dans son sac, dans un four vapeur à 64°C ou utilisez un thermo-circulateur à 64°C pour une rethermalisation parfaite, préservant ainsi toutes ses saveurs.

### Ingrédients

Dinde • Sel • Épices

**Valeur nutritive** pour 100 g : **Calories 160**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

<b>Lipides</b> 2,5 g (3 %)	<b>Lipides saturés</b> 1 g + <b>trans</b> 0,1 g (6 %)	<b>Glucides</b> 0 g	<b>Fibres</b> 0 g (0 %)	<b>Sucres</b> 0 g (0 %)	<b>Protéines</b> 32 g
<b>Cholestérol</b> 75 mg	<b>Sodium</b> 320 mg (14 %)	<b>Potassium</b> 350 mg (7%)	<b>Calcium</b> 10 mg (1 %)	<b>Fer</b> 0,3 mg (2 %)	



# VÉRITABLE



## Joue de bœuf cuite sous vide

Code VériTable : 53

Code GTIN : 10854648001533

Format : 8 x 2 unités de 225 g et plus

Poids par caisse : Environ 3,6 kg

Durée de vie après production : 365 jours

Conservation : Garder congelé

Durée de vie après décongélation : 7 jours

Temps de rethermalisation : 30 minutes

### Description

Cette joue de bœuf, avec un poids moyen de 275 g, offre une tendreté incomparable. Après rethermalisation, elle révèle une texture relativement ferme et une couleur rosée magnifique, prête à ravir vos convives. Servie nature, pour laisser place à votre sauce. La coupe, à froid ou à chaud, est simple et rapide, offrant une viande qui se tranche parfaitement au couteau. Disponible également en format de 225 g et moins (code 12)



### Méthode de cuisson

Décongelez la joue de bœuf puis réchauffez-la directement dans son sac, dans un four vapeur à 68°C ou utilisez un thermo-circulateur à 68°C pour une rethermalisation parfaite, préservant ainsi toutes ses saveurs.

### Ingrédients

Joue de bœuf • Sel • Épices

**Valeur nutritive** pour 1/2 morceau (100 g) : **Calories 120**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Lipides 3,5 g (5 %)	Lipides saturés 1 g + trans 0,2 g (6 %)	Glucides 0 g	Fibres 0 g (0 %)	Sucres 0 g (0 %)	Protéines 20 g
Cholestérol 50 mg	Sodium 320 mg (14 %)	Potassium 350 mg (7 %)	Calcium 0 mg (0 %)	Fer 3 mg (17 %)	

# VÉRITABLE



## Pavé de bœuf braisé sous vide à la bière

Code VériTable : 69

Code GTIN : 10854648001694

Format : 8 x 2 unités / CS

Poids par caisse : Environ 3,6 kg

Durée de vie après production : 365 jours

Conservation : Garder congelé

Durée de vie après décongélation : 7 jours

Temps de rethermalisation : 30 minutes



### Description

Pectoral de boeuf cuit sous-vide, avec son jus de cuisson et une sauce à la bière. D'une tendreté remarquable et d'une saveur riche et exquise, cette pièce, au style d'un bout de côte (short rib), ravira les amateurs de viande. À personnaliser selon vos goûts.

### Méthode de cuisson

Décongelez le pavé de bœuf puis réchauffez-le directement dans son sac, dans un four vapeur à 72°C ou utilisez un thermo-circulateur à 72°C pour une rethermalisation parfaite, préservant ainsi toutes ses saveurs. Utiliser la sauce à la bière pour finir votre montage.



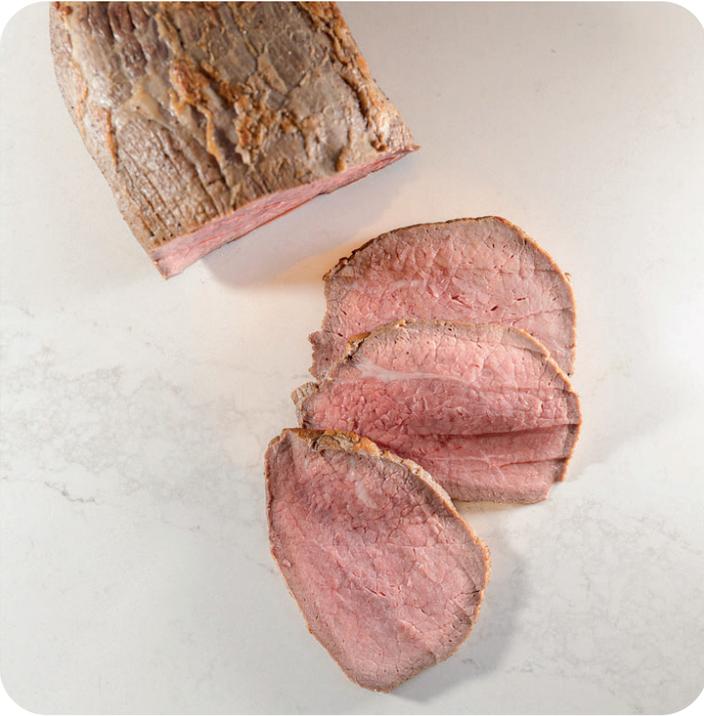
### Ingrédients

Poitrine de boeuf • Sauce à la bière • Sel • Épices

**Valeur nutritive** pour 1 morceau (140 g) : **Calories 260**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Lipides 12 g (16 %)	Lipides saturés 4 g + trans 0,1 g (21 %)	Glucides 3 g	Fibres 0 g (0 %)	Sucres 0 g (0 %)	Protéines 31 g
Cholestérol 95 mg	Sodium 660 mg (29 %)	Potassium 500 mg (11 %)	Calcium 10 mg (1 %)	Fer 3 mg (17 %)	



# VÉRITABLE



## Rôti de bœuf

**Code Véritable :** 158

**Code GTIN :** 1085464800191

**Format :** 3 UN. / CS

**Poids par caisse :** Environ 6 kg

**Durée de vie après production :** 365 jours

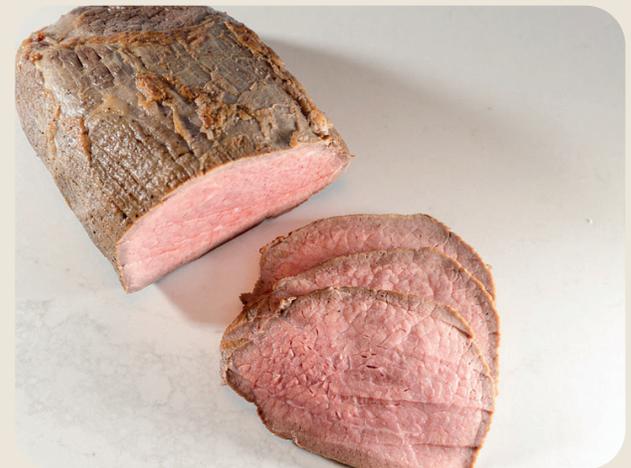
**Conservation :** Garder congelé

**Durée de vie après décongélation :** 7 jours

**Temps de rethermalisation :** 30 minutes

### Description

Rôtis de bœuf saisi puis cuit sous vide à basse température pour une cuisson parfaite et juteuse. Assaisonné sel et poivre pour laisser le goût de la qualité de la viande de bœuf. Facilement personnalisable tout en ayant un standard de cuisson et de goût.



### Méthode de cuisson

Décongelez le rôti de bœuf puis réchauffez-le directement dans son sac, dans un four vapeur à 58°C ou utilisez un thermo-circulateur à 58°C pour une rethermalisation parfaite, préservant ainsi toutes ses saveurs.

### Ingrédients

Bœuf • Sel • Épices

**Valeur nutritive** pour 100 g : **Calories 160**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

<b>Lipides</b> 2,5 g (3 %)	<b>Lipides saturés</b> 1 g + <b>trans</b> 0,1 g (6 %)	<b>Glucides</b> 0 g	<b>Fibres</b> 0 g (0 %)	<b>Sucres</b> 0 g (0 %)	<b>Protéines</b> 32 g
<b>Cholestérol</b> 70 mg	<b>Sodium</b> 330 mg (14 %)	<b>Potassium</b> 350 mg (7%)	<b>Calcium</b> 10 mg (1 %)	<b>Fer</b> 3 mg (17 %)	

# VÉRITABLE



## Cuisse de canard confite sous vide

Code Véritable : 127

Code GTIN : 10854648002271

Format : 24 UN (230 g par unité) / CS

Poids par caisse : Environ 5,5 kg

Durée de vie après production : 365 jours

Conservation : Garder congelé

Durée de vie après décongélation : 7 jours

Temps de rethermalisation : 30 minutes



### Description

Cuisse de canard confite, cuite lentement sous vide pour une tendreté exceptionnelle. Servie nature, pour laisser place à votre sauce.

### Méthode de cuisson

Décongelez la cuisse de canard. Réchauffez-la directement dans son sac dans un four vapeur à 72°C ou utilisez un thermo-circulateur à 72°C pour une rethermalisation parfaite, préservant ainsi toutes ses saveurs. Une fois chaude, faites dorer la peau (gras) dans une poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit bien croustillante. Autrement, placez la cuisse de canard dans un plat de cuisson et la faire cuire à 375°F (190°C) pendant 10 à 15 minutes. Retirez le couvercle, et augmentez la température à 425°F (220°C) pendant 3 à 5 minutes pour rendre la peau croustillante.



### Ingrédients

Cuisse de canard • Sel • Sucre • Nitrite de sodium • Bicarbonate de sodium • Épices

Valeur nutritive pour (100 g) : **Calories 280**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Lipides 21 g (28 %)	Lipides saturés 9 g + trans 0,2 g (46 %)	Glucides 0 g	Fibres 0 g (0 %)	Sucres 0 g (0 %)	Protéines 19 g
Cholestérol 70 mg	Sodium 410 mg (18 %)	Potassium 0 mg (0 %)	Calcium 20 mg (2 %)	Fer 1 mg (6 %)	

# VÉRITABLE



## Poulet club

Code VériTable : 178

Code GTIN : 10854648002783

Format : 8 x 0,75 KGA / CS

Poids par caisse : Environ 6 kg

Durée de vie après production : 365 jours

Conservation : Garder congelé

Durée de vie après décongélation : 7 jours

Temps de rethermalisation : 30 minutes



### Description

Superbes morceaux de poulet entièrement cuits sous-vide, parfaitement assaisonnés et ultra juteux. Polyvalents et savoureux, ils sont idéaux pour préparer des sandwiches, wraps, poutines, pâtes, pizzas et bien plus encore.

### Méthode de cuisson

Décongelez le poulet puis réchauffez-le directement dans son sac, dans un four vapeur à 72°C ou utilisez un thermo-circulateur à 72°C pour une rethermalisation parfaite, préservant ainsi toutes ses saveurs. Ce produit peut également être servi froid, selon vos besoins.



### Ingrédients

Poulet • Sel • Poudre d'ail • Épices

**Valeur nutritive** pour 1/8 de paquet (100 g) : **Calories 120**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Lipides 1,5 g (2 %)	Lipides saturés 0,5 g + trans 0 g (3 %)	Glucides 0 g	Fibres 0 g (0 %)	Sucres 0 g (0 %)	Protéines 24 g
Cholestérol 60 mg	Sodium 390 mg (17 %)	Potassium 250 mg (5 %)	Calcium 10 mg (1 %)	Fer 0,75 mg (4 %)	



# VÉRITABLE



## Acras aux crevettes de la Gaspésie et ciboulette

**Code VériTable :** 54

**Code GTIN :** 10854648001540

**Format :** 48 UN / CS

**Poids par caisse :** Environ 1,2 kg

**Durée de vie après production :** 365 jours

**Conservation :** Garder congelé

**Durée de vie après décongélation :** 2-3 jours

**Friteuse :** 2-3 minutes | **Four :** 6-8 minutes

### Description

Petit beignet à la crevette et à la ciboulette, recette traditionnelle portugaise, parfait pour servir en bouchées ou en entrée. Ces délicieux beignets allient la douceur des crevettes à la fraîcheur de la ciboulette. À personnaliser selon vos goûts.

### Méthode de cuisson

Décongeler les acras avant de les réchauffer. **Friteuse :** Décongeler et cuire à 350°F durant 2-3 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré et croustillant. **Four :** Cuire à 375°F (190°C) pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'il soit à la température visée.



### Ingrédients

Crevettes • Farine blanche enrichie • Œufs entiers liquides • Échalotes • Huile de canola • Ciboulette • Ail haché • Eau • Sel • Base de homard • Levure • Vinaigre de cidre de pomme • Sucre

**Contient :** Blé. Crustacés. Lait. Moutarde. Œuf. Poisson.

**Peut contenir :** Sésame. Sulfites. Soya.

**Valeur nutritive** pour environ 3 morceaux (85 g) : **Calories 190**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

<b>Lipides</b> 6 g (8 %)	<b>Lipides saturés</b> 1 g + <b>trans</b> 0,1 g (6 %)	<b>Glucides</b> 20 g	<b>Fibres</b> 1 g (4 %)	<b>Sucres</b> 2 g (2 %)	<b>Protéines</b> 11 g
<b>Cholestérol</b> 120 mg	<b>Sodium</b> 620 mg (27 %)	<b>Potassium</b> 150 mg (3 %)	<b>Calcium</b> 40 mg (3 %)	<b>Fer</b> 1,75 mg (10 %)	



# VÉRITABLE



## Fish & chips de morue tempura

Code VériTable : 72

Code GTIN : 10854648002721

Format : 4 KGA (environ 30 unités)

Poids par caisse : Environ 4 kg

Durée de vie après production : 365 jours

Conservation : Garder congelé

Durée de vie après décongélation : 2-3 jours

Friteuse : 2-3 minutes | Four : 8-10 minutes

### Description

Filets de morue de 3 oz en pâte tempura, préparés avec soin, comme dans votre restaurant. Cette morue offre une texture exceptionnelle et une chair d'un blanc éclatant.

### Méthode de cuisson

Décongeler le fish & chips au réfrigérateur pendant la nuit avant de le réchauffer.

**Friteuse** : Décongeler et cuire à 350°F durant 2-3 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit chaud et croustillant. **Four** : Cuire à 375°F (190°C) pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit à la température visée. Retourner à la mi-cuisson.



### Ingrédients

Morue • Eau • Pâte à frire tempura • Chapelure de blé grillée • Huile de canola • Sel  
**Contient** : Poisson. Œufs. Blé.  
**Peut contenir** : Crustacés. Lait. Soya. Sésame. Sulfites. Moutarde.

**Valeur nutritive** pour 1 morceau (100 g) : **Calories 150**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Lipides 8 g (11 %)	Lipides saturés 0,4 g + trans 0,1 g (3 %)	Glucides 16 g	Fibres 0 g (0 %)	Sucres 0 g (0 %)	Protéines 14 g
Cholestérol 35 mg	Sodium 280 mg (12 %)	Potassium 300 mg (6 %)	Calcium 20 mg (2 %)	Fer 1 mg (6 %)	

# VÉRITABLE



## Fondue aux 5 fromages

Code Véritable : 63

Code GTIN : 10854648001632

Format : 48 UN de 55 g / CS

Poids par caisse : Environ 2,6 kg

Durée de vie après production : 365 jours

Conservation : Garder congelé

Durée de vie après décongélation : 7 jours

Friteuse : 5-8 minutes | Four : 20 minutes



### Description

Notre fondue 5 fromages, un incontournable à ne plus présenter ! Elle marie le cheddar vieilli 4 ans de la fromagerie St-Guillaume, le cheddar vieilli 2 ans et le fromage suisse de la fromagerie Perron, ainsi que du fromage Pizza mozzarella et du parmesan. Un mélange savoureux offrant un goût riche et une texture onctueuse.



### Méthode de cuisson

**Friteuse** : Décongeler et cuire à 350°F durant 5-8 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit chaud, fondant et croustillant.

**Four** : Décongeler et cuire à 450°F (230°C) pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que les fondues semblent mous au toucher et une couleur dorée. Retourner à la mi-cuisson.

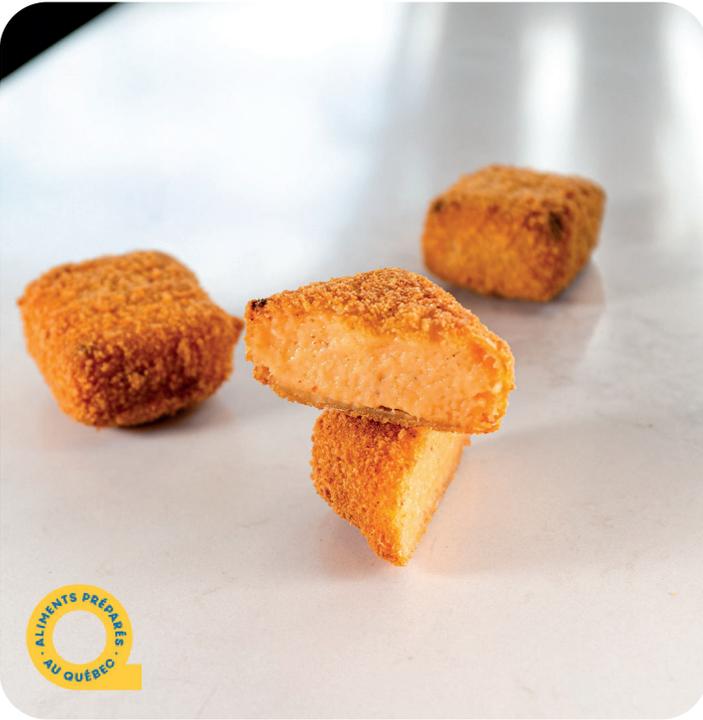
### Ingrédients

Eau • Fromage cheddar râpé (cheddar St-Guillaume vieillis, cheddar Perron 2 ans) • Lait • Crème à cuisson 15% • Tempura en poudre • Chapelure panko • Fromage suisse râpé (suisse Perron) • Fromage Pizza mozzarella râpé • Vin blanc • Purée de pommes • Huile canola • Féculé de maïs • Fromage Parmesan râpé • Chapelure de blé grillée • Farine • Ail haché • Acide sorbique  
**Contient : Lait. Blé. Sulfites. Peut contenir : Crustacés. Soya. Sésame. Moutarde. Poisson. Œufs.**

**Valeur nutritive** pour 2 morceaux (85 g) : **Calories 220**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Lipides 12 g (16 %)	Lipides saturés 6 g + trans 0,2 g (31 %)	Glucides 21 g	Fibres 1 g (4 %)	Sucres 2 g (2 %)	Protéines 8 g
Cholestérol 25 mg	Sodium 340 mg (15 %)	Potassium 75 mg (2 %)	Calcium 200 mg (15 %)	Fer 1 mg (6 %)	



# VÉRITABLE



## Fondue parmesan au homard & brandy

**Code VériTable :** 170

**Code GTIN :** 10854648002707

**Format :** 48 UN de 55 g / CS

**Poids par caisse :** Environ 2,6 kg

**Durée de vie après production :** 365 jours

**Conservation :** Garder congelé

**Durée de vie après décongélation :** 7 jours

**Friteuse :** 5-8 minutes | **Four :** 20 minutes

### Description

La fondue parmesan au homard et au brandy est une fondue qui sort de l'ordinaire ! Préparée avec de vrais morceaux de homard et une touche raffinée de brandy, cette fondue offre un mélange de saveurs riche et décadent.

### Méthode de cuisson

**Friteuse :** Décongeler et cuire à 350°F durant 5-8 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit chaude, fondante et croustillante. **Four :** Décongeler et cuire à 450°F (230°C) pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que la fondue semblent molle au toucher et soit d'une couleur dorée. Retourner à la mi-cuisson.



### Ingrédients

Lait • Eau • Fromage Pizza mozzarella râpé • Crème à cuisson 15% • Pâte à frire tempura • Chapelure blé grillée • Chair et pattes de homard • Beurre • Farine blanche enrichie • Fromage Parmesan râpé • Féculé de maïs • Huile de canola • Base de homard • Brandy • Sel • Épices

**Contient :** Lait. Blé. Sulfites. Poisson. Moutarde. Crustacés.

**Peut contenir :** Soya. Sésame. Œufs.

**Valeur nutritive** pour 2 morceaux (85 g) : **Calories 230**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

<b>Lipides</b> 11 g (15 %)	<b>Lipides saturés</b> 6 g + <b>trans</b> 0,3 g (32 %)	<b>Glucides</b> 25 g	<b>Fibres</b> 1 g (4 %)	<b>Sucres</b> 2 g (2 %)	<b>Protéines</b> 7 g
<b>Cholestérol</b> 35 mg	<b>Sodium</b> 480 mg (21 %)	<b>Potassium</b> 100 mg (2 %)	<b>Calcium</b> 125 mg (10 %)	<b>Fer</b> 1,5 mg (8 %)	

# VÉRITABLE



## Poulet frit

Code VériTable : 164

Code GTIN : 10854648002646

Format : 4 KGA

Poids par caisse : Environ 4 kg

Durée de vie après production : 365 jours

Conservation : Garder congelé

Durée de vie après décongélation : 5 jours

Friteuse : 3-5 minutes | Four : 18-20 minutes



### Description

Morceaux de poulet frit entre 60 et 120 g fait de haut de cuisse de poulet de grain assaisonné, enrobé d'une panure savoureuse et croustillante. Le produit incontournable que tout le monde adore, parfait pour tous types de restaurants. À déguster tel quel ou dans un sandwich. Un véritable régal à toute heure de la journée.

### Méthode de cuisson

**Friteuse** : Décongeler et cuire à 350°F durant 3-5 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit chaud et croustillant. **Four** : Cuire à 400°F durant 18-20 minutes, jusqu'à ce qu'il soit à la température visée. Retourner à la mi-cuisson.



### Ingrédients

Haut de cuisse de poulet • Panure (eau, farine, amidon de maïs, chapelure de pain, sel, assaisonnements) • Huile de canola • Sel • Sucre • Assaisonnement | **Contient : Blé. Soya. Sésame.**

**Peut contenir : Crustacés. Lait. Œuf. Poisson. Sulfites. Moutarde.**

**Valeur nutritive** pour 1 morceaux (100 g) : **Calories 340**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Lipides 10 g (13 %)	Lipides saturés 2 g + trans 0 g (11 %)	Glucides 37 g	Fibres 1 g (4 %)	Sucres 1 g (1 %)	Protéines 22 g
Cholestérol 70 mg	Sodium 730 mg (32 %)	Potassium 225 mg (5 %)	Calcium 30 mg (2 %)	Fer 2,75 mg (13 %)	

# VÉRITABLE



## Poulet en pépite tempura «Tao»

Code VériTable : 58

Code GTIN : 10854648001588

Format : 4 KGA

Poids par caisse : Environ 4 kg

Durée de vie après production : 365 jours

Conservation : Garder congelé

Durée de vie après décongélation : 5 jours

Friteuse : 2-3 minutes | Four : 12-15 minutes



### Description

Pépite de poulet frit, préparé avec soin à partir de poulet de grain, comme si c'était fait dans vos propres cuisines. Ce produit combine une pâte tempura croustillante parfaitement dorée et de généreux morceaux de poitrine de poulet juteux.



### Méthode de cuisson

**Friteuse** : Décongeler et cuire à 350°F durant 2-3 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit chaud et croustillant. **Four** : Cuire à 400°F durant 12-15 minutes, jusqu'à ce qu'il soit à la température visée. Retourner à la mi-cuisson.

### Ingrédients

Poulet • Pâte à frire tempura • Chapelure de blé grillé • Huile de canola • Sel

**Contient : Blé.**

**Peut contenir : Crustacés. Lait. Œuf. Poisson. Sulfites. Moutarde. Sésame. Soya.**

**Valeur nutritive** pour 5 morceaux (100 g) : **Calories 260**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Lipides 11 g (15 %)	Lipides saturés 1 g + trans 0,1 g (6 %)	Cholestérol 45 mg	Glucides 23 g	Fibres 1 g (4 %)	Sucres 0 g (0 %)
Protéines 16 g	Sodium 370 mg (16 %)	Potassium 225 mg (5 %)	Calcium 20 mg (2 %)	Fer 1,5 mg (8 %)	

# VÉRITABLE



## Tofu tempura

**Code VériTable :** 131

**Code GTIN :** 10854648002318

**Format :** 4 KGA

**Poids par caisse :** Environ 4 kg

**Durée de vie après production :** 365 jours

**Conservation :** Garder congelé

**Durée de vie après décongélation :** 5 jours

**Friteuse :** 2-3 minutes | **Four :** 5-8 minutes



### Description

Tofu frit, préparé avec soin à partir de tofu ferme, comme si c'était fait dans vos propres cuisines. Ce tofu est enrobé d'une pâte croustillante qui offre une texture délicieusement croquante à l'extérieur et tendre à l'intérieur.

### Méthode de cuisson

**Friteuse :** Décongeler et cuire à 350°F durant 2-3 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit chaud et croustillant. **Four :** Cuire à 375°F (190°C) pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit à la température visée. Retourner à la mi-cuisson.



### Ingrédients

Tofu • Chapelure de blé grillée • Eau • Pâte à frire tempura • Huile de canola • Sel.

**Contient :** Soya. Blé. **Peut contenir :** Sésame.

**Sulfites. Lait. Crustacés. Moutarde. Œuf. Poisson.**

**Valeur nutritive** pour 9 morceaux (85 g) : **Calories 210**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

<b>Lipides</b> 11 g (15 %)	<b>Lipides saturés</b> 1 g + <b>trans</b> 0 g (5 %)	<b>Glucides</b> 27 g	<b>Fibres</b> 2 g (7 %)	<b>Sucres</b> 1 g (1 %)	<b>Protéines</b> 8 g
<b>Cholestérol</b> 5 mg	<b>Sodium</b> 290 mg (13 %)	<b>Potassium</b> 150 mg (3 %)	<b>Calcium</b> 150 mg (13 %)	<b>Fer</b> 2,5 mg (14 %)	



V  
VÉRITABLE



## Chou-fleur frit

Code VériTable : 163

Code GTIN : 10854648001823

Format : 4 KGA

Poids par caisse : 4 kg

Durée de vie après production : 365 jours

Conservation : Garder congelé

Durée de vie après décongélation : 5 jours

Friteuse : 2-3 minutes | Four : 15-20 minutes

### Description

Un chou-fleur frais, assaisonné et enrobé d'une belle panure goûteuse. Le produit dont tout le monde raffole dans tous les types de restaurants.

### Méthode de cuisson

**Friteuse** : Décongeler et cuire à 350°F durant 2-3 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient chauds et croustillants.

**Four** : Cuire à 450°F (230°C) pendant 15-20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants. Retourner à la mi-cuisson.



### Ingrédients

Chou-fleur • Eau • Farine de blé • Féculé de maïs • Huile de canola • Chapelure de pain • Sel • Poudre d'ail • Épices • Assaisonnements

**Contient : Blé. Peut contenir : Crustacés. Lait. Œuf. Poisson. Sulfites. Moutarde. Sésame. Soya.**

**Valeur nutritive** pour environ 7 morceaux (85 g) : **Calories 170**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

Lipides 6 g (8 %)	Lipides saturés 0,5 g + trans 0 g (3 %)	Glucides 24 g	Fibres 1 g (4 %)	Sucres 1 g (1 %)	Protéines 3 g
Cholestérol 0 mg	Sodium 360 mg (16 %)	Potassium 150 mg (3 %)	Calcium 20 mg (2 %)	Fer 1 mg (6 %)	

# VÉRITABLE



## Confit d'oignon

**Code VériTable :** 59

**Code GTIN :** 10854648001595

**Format :** 2 x 1 KG / CS

**Poids par caisse :** Environ 2 kg

**Durée de vie après production :** 365 jours

**Conservation :** Garder réfrigéré

**Durée de vie après décongélation :** 120 jours



### Description

Avec ses notes délicatement sucrées et son acidité subtile, ce confit d'oignons se distingue par son originalité et son caractère unique. Une garniture parfaite pour transformer vos sandwiches, salades et plats en véritables créations gourmandes.

### Méthode de service

Servir tel quel.



### Ingrédients

Oignons • Sucres (sucre, sirop de grenadine) • Vinaigre de vin rouge • Eau

**Contient : Sulfites**

**Valeur nutritive** pour 2 c. à soupe (30 g) : **Calories 35**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

<b>Lipides</b> 0,1 g (0 %)	<b>Lipides saturés</b> 0,1 g + <b>trans</b> 0 g (1 %)	<b>Glucides</b> 8 g	<b>Fibres</b> 0 g (0 %)	<b>Sucres</b> 7 g (7 %)	<b>Protéines</b> 0,2 g
<b>Cholestérol</b> 0 mg	<b>Sodium</b> 2 mg (0 %)	<b>Potassium</b> 40 mg (1 %)	<b>Calcium</b> 10 mg (1 %)	<b>Fer</b> 0,1 mg (1 %)	

# VÉRITABLE



## Sauce Tao classique

**Code VériTable :** 57

**Code GTIN :** 10854648001571

**Format :** 5 x 2 KG / CS

**Poids par caisse :** Environ 10 kg

**Durée de vie après production :** 365 jours

**Conservation :** Garder congelé

**Durée de vie après décongélation :** 7 jours



### Description

Sauce classique de la célèbre recette Général Tao. Parfaitement réalisée, cette sauce allie équilibre et authenticité. Idéale pour accompagner vos créations culinaires. Également disponible en version douce (sans sésame, sans pâte de chili broyés (Sambal Olek) (code 84)).

### Méthode de cuisson

Décongeler et réchauffer la sauce quelques minutes dans une casserole ou en bain-marie, jusqu'à la température visée.

### Ingrédients

Sauce tao douce (eau, sucre, sauce soya, jus d'orange, sauce hoisin, amidon de maïs modifié, purée de gingembre, ail haché, huile de sésame, vinaigre de riz) • Graines de sésame • Pâte de chili fraîche broyées.

**Contient :** Sésame. Blé. Sulfites. Soya.

**Peut contenir :** Crustacés. Mollusques.

**Valeur nutritive** pour 1/2 tasse (125 ml) : **Calories 180**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

<b>Lipides</b> 4 g (5 %)	<b>Lipides saturés</b> 0,5 g + <b>trans</b> 0 g (3 %)	<b>Glucides</b> 38 g	<b>Fibres</b> 1 g (4 %)	<b>Sucres</b> 31 g (31 %)	<b>Protéines</b> 2 g
<b>Cholestérol</b> 5 mg	<b>Sodium</b> 680 mg (30 %)	<b>Potassium</b> 75 mg (2 %)	<b>Calcium</b> 20 mg (2 %)	<b>Fer</b> 0,4 mg (2 %)	

# VÉRITABLE



## Glace de veau

**Code VériTable :** 14

**Code GTIN :** 10854648001144

**Format :** 5 x 2 KG / CS

**Poids par caisse :** Environ 10 kg

**Durée de vie après production :** 365 jours

**Conservation :** Garder congelé

**Durée de vie après décongélation :** 7 jours



### Description

Glace de veau de très haute qualité. Fabriquée à partir d'un fond de veau maison, composé d'os de veau, comme dans les restaurants, qui est réduit pour en faire une glace digne des plus grands chefs. La base de vos sauces préférées.

### Méthode de cuisson

Décongeler et réchauffer la sauce quelques minutes dans une casserole ou en bain-marie, jusqu'à la température visée.

### Ingrédients

Fond de veau (os de veau, eau, mirepoix, jarrets de veau, épices) • Échalotes • Vin rouge • Amidon de maïs modifié • Porto • Vinaigre de vin rouge • Colorant • Huile de canola

**Contient : Sulfites**

**Valeur nutritive** pour 1/4 de tasse (60 ml) : **Calories 70**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

<b>Lipides</b> 1,5 g (2 %)	<b>Lipides saturés</b> 0,5 g + <b>trans</b> 0,1 g (3 %)	<b>Glucides</b> 4 g	<b>Fibres</b> 0 g (0 %)	<b>Sucres</b> 1 g (1 %)	<b>Protéines</b> 10 g
<b>Cholestérol</b> 5 mg	<b>Sodium</b> 60 mg (3 %)	<b>Potassium</b> 50 mg (1 %)	<b>Calcium</b> 10 mg (1 %)	<b>Fer</b> 0,2 mg (1 %)	

# VÉRITABLE



## Glace de volaille

**Code VériTable :** 15

**Code GTIN :** 10854648001151

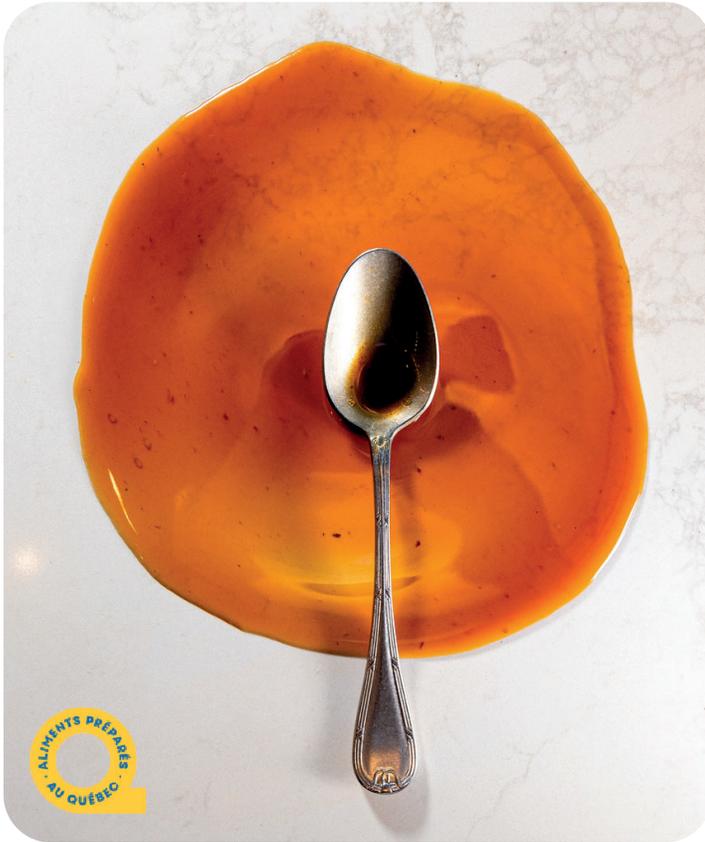
**Format :** 5 x 2 KG / CS

**Poids par caisse :** Environ 10 kg

**Durée de vie après production :** 365 jours

**Conservation :** Garder congelé

**Durée de vie après décongélation :** 7 jours



### Description

Glace de volaille de très haute qualité. Fabriquée à partir d'un fond de volaille, composé d'os de poulet, qui est réduit pour en faire une glace digne des plus grands chefs. La base de vos sauces préférées.

### Méthode de cuisson

Décongeler et réchauffer la sauce quelques minutes dans une casserole ou en bain-marie, jusqu'à la température visée.

### Ingrédients

Fond de volaille (eau, carcasse de poulet, mirepoix, jarrets de veau, épices) • Échalotes • Vin rouge • Amidon de maïs modifié • Porto • Vinaigre de vin rouge • Colorant • Huile de canola  
**Contient : Sulfites**

**Valeur nutritive** pour 1/4 de tasse (60 ml) : **Calories 150**

% = % valeur quotidienne | 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

<b>Lipides</b> 11 g (15 %)	<b>Lipides saturés</b> 3 g + <b>trans</b> 0,1 g (16 %)	<b>Glucides</b> 4 g	<b>Fibres</b> 0 g (0 %)	<b>Sucres</b> 1 g (1 %)	<b>Protéines</b> 7 g
<b>Cholestérol</b> 40 mg	<b>Sodium</b> 20 mg (1 %)	<b>Potassium</b> 40 mg (1 %)	<b>Calcium</b> 10 mg (1 %)	<b>Fer</b> 0,2 mg (1 %)	

# VÉRITABLE

solution gourmande



## Qui sommes-nous?

Nous sommes des restaurateurs entrepreneurs passionnés voulant simplifier le quotidien de nos confrères tout en promouvant le terroir d'ici et ce avec une gamme de produit de qualité.

## Pour qui?

- Les restaurateurs,
- Les chefs de cuisine
- Les gestionnaires d'établissements alimentaires.
- Les institutions

## Nos forces

Équipe de R&D expérimenté

La plus haute technologie de fumoir

Maître de la cuisson sous vide

Conception de produits sur mesure

Friture et panure automatisées, style fait à la main

☎ 418 626-8000 | ✉ ventes@veritable.ca

Fièremment représenté par

**NUTRI·IMPACT**  
Courtier et service alimentaire