

# DÉCOUVREZ DES PRODUITS QUÉBÉCOIS DESTINÉS AUX INSTITUTIONS PUBLIQUES

CATALOGUE  
COHORTE 2022-2023

PRODUITS  
ADAPTÉS PAR

Fromagerie  
**VICTORIA**  
DEPUIS 1946

 cascajares

  
**HERITIER**  
FRUITS ET LÉGUMES NOROCCIALES

**GROUPE  
MAG**  
— DEPUIS 1989 —

 l'épicurienne

**GUSTA**  
100% VÉGÉTAL  
PLANT-BASED

FROMAGERIE  
**BERGERON**  


  
**TOURNEVENT**

**yourbarfactory**  
allergen free expert

  
mareiwa

**MONTPAK**  
INTERNATIONAL

Réalisé par

CENTRE

**HUMAMI**

Centre d'expertise en sensoriel

Une filiale de  
**cintech**  
AGROALIMENTAIRE

# TABLE DES MATIÈRES

Contexte	5
Groupe MAG	6
Baska par Fromagerie Victoria	8
Mareiwa café	10
Chef brigade par Industrie Gastronomique Cascajares	12
Gusta Foods	14
Fromagerie Bergeron	16
Montpak International	18
Production alimentaire l'épicurienne	20
Ferme Tournevent	22
Congèlerie Héritier	24
Yourbarfactory	26
Remerciements	28

Il est possible de consulter la présente publication en format électronique (PDF) dans le site [www.centrehumami.ca](http://www.centrehumami.ca)

**Pour obtenir de plus amples renseignements :**

Centre HUMAMI - Centre d'expertise en sensoriel  
3224 rue Sicotte, porte 23  
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2

Téléphone : 579 371-1248  
Internet : [www.centrehumami.ca](http://www.centrehumami.ca)

**Version**

Première édition, mai 2023

© Centre HUMAMI filiale de Cintech agroalimentaire  
La reproduction totale ou partielle du présent document est autorisée à la condition que la source soit mentionnée

Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec



## CONTEXTE

Dans le cadre de la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois (SNAAQ), Cintech agroalimentaire a été mandaté par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) à accompagner 30 entreprises québécoises afin de maximiser leurs chances de commercialiser leurs produits dans le milieu institutionnel public.

À travers ce projet, l'équipe multidisciplinaire de Cintech et de sa filiale le Centre HUMAMI, les partenaires de la SNAAQ et de nombreux acteurs jouant un rôle dans l'approvisionnement du milieu institutionnel permettent aux entreprises de bénéficier d'une approche collaborative dont l'objectif est d'adapter leur offre de produits aux besoins des institutions publiques.

**Le présent catalogue regroupe la première cohorte d'entreprises ayant participé à ce projet :**



Nous vous invitons à contacter vos distributeurs afin de vous procurer les produits proposés dans ce catalogue, ou encore à communiquer directement avec les entreprises participantes afin qu'elles puissent poursuivre leur effort à vous offrir des produits qui correspondent à votre réalité.

Ensemble, augmentons la place des produits québécois dans nos institutions publiques !

Les partenaires de la SNAAQ :



Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec



**GROUPE  
MAG**  
— DEPUIS 1989 —

Chez Groupe MAG, nous sommes convaincus que notre engagement envers la qualité et la sécurité alimentaire nous permettra de répondre aux besoins de nos clients institutionnels, tout en leur offrant une expérience culinaire exceptionnelle.

Passionnés de saveurs  
depuis 1989



*Saint-Augustin-  
des-Desmaures*



POUR PLUS D'INFORMATIONS  
| 418-878-4174

info@groupemag.com  
www.groupemag.com

## MAYONNAISE SANS OEUF



*Découvrez notre nouveau  
produit sans oeuf*

Valeur nutritive	
pour 1 c. à soupe (15 ml)	
<b>Calories 60</b>	% valeur quotidienne*
<b>Lipides 6 g</b>	8%
saturés 0,4 g	
+ trans 0,1 g	3%
<b>Glucides 2 g</b>	
Fibres 0 g	0%
Sucres 1 g	1%
<b>Protéines 0 g</b>	
<b>Cholestérol 0 mg</b>	
<b>Sodium 105 mg</b>	5%
Potassium 0 mg	0%
Calcium 0 mg	0%
Fer 0 mg	0%
* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

**LISTE D'INGRÉDIENTS:**  
Eau, Huile de canola, Sucre, Amidon de maïs modifié, Vinaigre, Sel, Jus de citron concentré, Amidon de maïs, Sorbate de potassium, EDTA de calcium disodique.



*En cours de développement*

## MAYONNAISE



**FORMAT DISPONIBLE**  
25 mL, 445 mL, 750 mL,  
890 mL, 1,4 L, 4 L, 15 L

Valeur nutritive	
pour 1 c. à soupe (15 ml)	
<b>Calories 100</b>	% valeur quotidienne*
<b>Lipides 11 g</b>	15%
saturés 1 g	
+ trans 0 g	5%
<b>Glucides 0 g</b>	
Fibres 0 g	0%
Sucres 0 g	0%
<b>Protéines 0,2 g</b>	
<b>Cholestérol 5 mg</b>	
<b>Sodium 90 mg</b>	4%
Potassium 0 mg	0%
Calcium 0 mg	0%
Fer 0 mg	0%
* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

**LISTE D'INGRÉDIENTS:**  
Huile de canola, Œuf entier liquide, Eau, Sel, Jaune d'œuf liquide, Sucre, Vinaigre, Jus de citron concentré, Épice, EDTA de calcium disodique.  
**Contient :** Œuf.

### DISTRIBUTEURS



*Disponible dès maintenant*

## MAYONNAISE ALLÉGÉE



**FORMAT DISPONIBLE**  
890 mL

*Contactez-nous pour d'autres  
formats*

Valeur nutritive	
pour 1 c. à soupe (15 ml)	
<b>Calories 40</b>	% valeur quotidienne*
<b>Lipides 4 g</b>	5%
saturés 0,3 g	
+ trans 0 g	2%
<b>Glucides 1 g</b>	
Fibres 0 g	0%
Sucres 0 g	0%
<b>Protéines 0,1 g</b>	
<b>Cholestérol 5 mg</b>	
<b>Sodium 115 mg</b>	5%
Potassium 0 mg	0%
Calcium 0 mg	0%
Fer 0 mg	0%
* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

*1/2 moins de gras que notre  
mayonnaise régulière*

**LISTE D'INGRÉDIENTS:**  
Eau, Huile de canola, Amidon de maïs modifié, Œuf entier liquide, Sucre, Sel, Vinaigre, Jus de citron concentré, Gomme xanthane, Sorbate de potassium, Benzoate de sodium, Extrait naturel de carotte, Épice, EDTA de calcium disodique.  
**Contient :** Œuf.

*Surveillez sa sortie*

Adapté selon une approche collaboratrice  
entre les entreprises et les institutions publiques



## FROMAGE EN GRAINS



*Fromage 100 %  
lait entier provenant  
du Québec*



### FORMAT DES SACS

50 g

Plus gros formats  
également disponibles

### DURÉE DE VIE

Réfrigérateur: 30 jours  
Congélateur: 90 jours

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour une portion de (30 g) Per 30 g serving	
<b>Calories 100</b>	% Valeur quotidienne* % Daily Value*
<b>Lipides / Fat 9 g</b>	14 %
saturés / Saturated 5 g	25 %
+ trans / Trans 0 g	
<b>Glucides / Carbohydate 0 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
<b>Protéines / Protein 7 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 31 mg</b>	
<b>Sodium 236 mg</b>	10 %
<b>Potassium 30 mg</b>	1 %
<b>Calcium 240 mg</b>	18 %
<b>Fer / Iron 0 mg</b>	0 %
* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup * 5% or less is a little, 15% or more is a lot	

### DISTRIBUTEURS



### LISTE D'INGRÉDIENTS:

Lait pasteurisé, Sel, Chlorure de calcium, Présure, Culture bactérienne.

**Contient:** Lait.



# baska

CUISINE COMMERCIALE

## SAUCE POUR PÂTES

*Notre recette a  
le bon goût d'une  
sauce maison*



### FORMAT DES SACS

3 kg

### FORMAT DES CAISSES

12 kg (4 sacs)

soit 65 portions de 6 oz par caisse

### INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION

Pour réchauffer la sauce, il suffit de plonger le sac dans l'eau bouillante

### DURÉE DE VIE

Congélateur: 1 an

### CARACTÉRISTIQUES

- Fait de boeuf et de porc
- Prête-à-utiliser
- Ingrédients de qualité
- Fabriqué au Québec



### POUR PLUS D'INFORMATIONS

VICKY MARTINEAU | 819-352-4520

vicky.martineau@baskacuisine.ca

www.baskacuisine.ca

### Applications possibles

- Spaghetti
- Poutine
- Lasagne
- Sur courge spaghetti
- Pizza italienne
- Poulet parmesan

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour 1/2 tasse (125 mL) Per 1/2 cup (125 mL)	
<b>Calories 140</b>	% valeur quotidienne* % Daily Value*
<b>Lipides / Fat 6 g</b>	8 %
saturés / Saturated 2.5 g	13 %
+ trans / Trans 0.1 g	
<b>Glucides / Carbohydate 12 g</b>	
Fibres / Fibre 1 g	4 %
Sucres / Sugars 8 g	8 %
<b>Protéines / Protein 9 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 20 mg</b>	
<b>Sodium 500 mg</b>	22 %
<b>Potassium 450 mg</b>	10 %
<b>Calcium 20 mg</b>	2 %
<b>Fer / Iron 1.5 mg</b>	8 %
* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup * 5% or less is a little, 15% or more is a lot	

### LISTE D'INGRÉDIENTS:

Eau, Pâte de tomate concentrée, Boeuf haché mi-maigre, Sauce chili (pâte de tomate, eau, sucre, vinaigre, sel, oignon déshydraté, poudre d'ail, épices, huile de clou de girofle, huile de graines de céleri, huile de cannelle), Porc haché mi-maigre, Protéine de blé texturée (gluten de blé, farine, pyrophosphate tétrasodique, caramel, carbonate de sodium, tocophérols), Carottes, Céleri, Oignons, Farine, Assaisonnement (sel), Sel, Jus de lime fait de concentré (eau, jus de limeconcentré, sulfites, huile de lime), Épices, Fines herbes.

**Contient:** Blé, Moutarde, Sulfites.

## SAUCE VOL-AU-VENT AU POULET

Sauce pour vol-au-vent au poulet, congelée, prête à réchauffer

### FORMAT DES SACS

2 sacs de 2 kg

### DURÉE DE VIE

Congélateur: 1 an



### LISTE D'INGRÉDIENTS:

Eau, Poulet, Céleri, Carotte, Farine, Pois verts, Oignon, Beurre, Concentré de bouillon liquide (bouillon de poulet, sel, sucre, extrait de levure, gras de poulet, amidon de maïs, arôme naturel, acide citrique), Protéine de blé texturée (gluten de blé, amidon de blé, pyrophosphate tétrapotassique, carbonate de sodium, tocophérols), Sel, Poivre noir (farine de maïs, farine de riz, poivre noir, extrait d'épice), Persil en flocons.

**Contient:** Blé, Lait, Soya, Orge.

### Applications possibles

- Sur des vols-au-vents
- Sur des pâtes
- Comme garniture de pâté au poulet

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour 2/13 emballage (300 g) Per 2/13 package (300 g)	
<b>Calories 410</b>	% valeur quotidienne* % Daily Value*
<b>Lipides / Fat 14 g</b>	19 %
saturés / Saturated 6 g	32 %
+ trans / Trans 0.3 g	
<b>Glucides / Carbohydate 44 g</b>	
Fibres / Fibre 5 g	18 %
Sucres / Sugars 6 g	6 %
<b>Protéines / Protein 26 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 65 mg</b>	
<b>Sodium 860 mg</b>	37 %
<b>Potassium 550 mg</b>	12 %
<b>Calcium 75 mg</b>	6 %
<b>Fer / Iron 3.5 mg</b>	19 %
* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup * 5% or less is a little, 15% or more is a lot	

### DISTRIBUTEUR



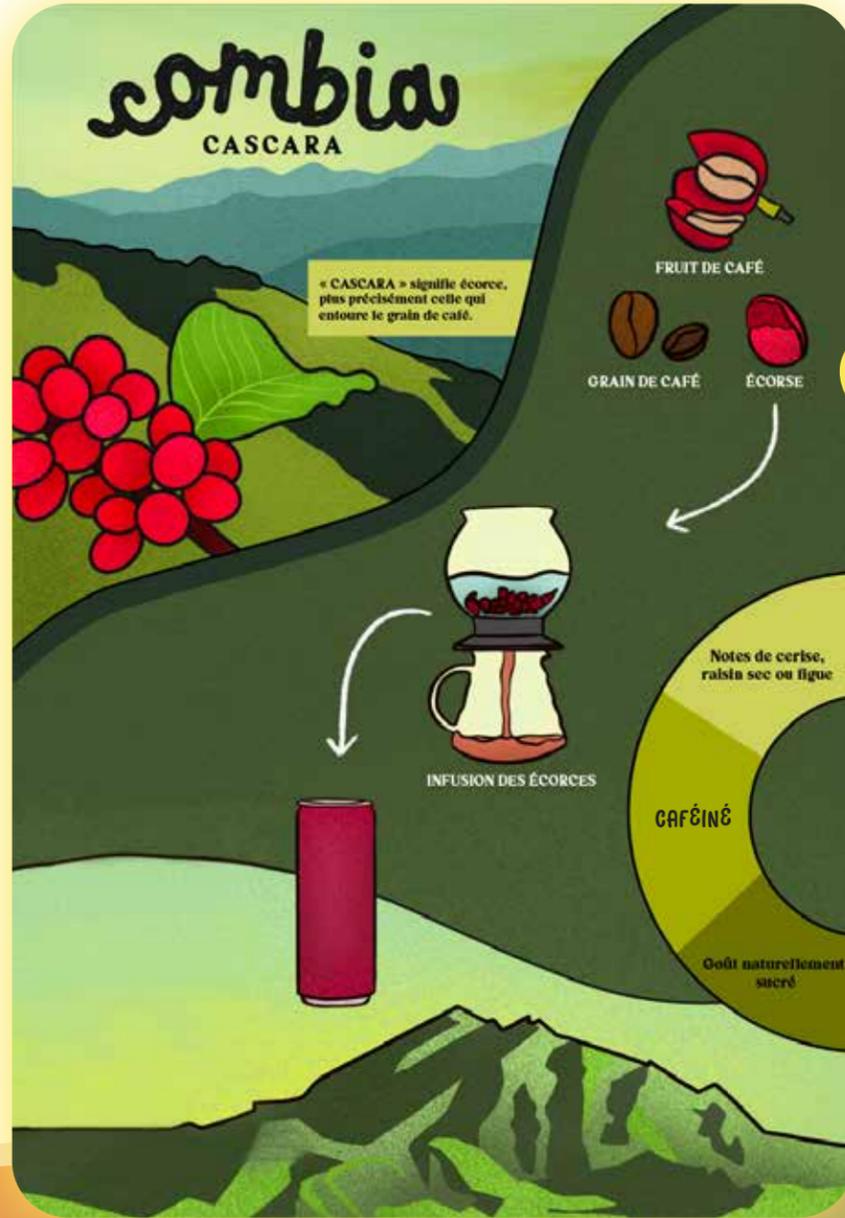
Adapté selon une approche collaboratrice  
entre les entreprises et les institutions publiques

# combia

## CASCARA



Cascara signifie écorce, plus précisément celle qui entoure le grain de café



Combia cascara est préparé à partir d'une infusion de Cascara, à laquelle on ajoute du jus de fruits, des arômes naturelles et du pétillant.

Produit  
caféiné

Servir  
froid

Pétillant

POUR PLUS D'INFORMATIONS

LORENA MENESES | 450-252-3002  
info@mareiwacafe.com  
www.combiacoldbrew.com

PAR



# Saveurs

Découvrez ce nouveau produit, issu de la valorisation de résidus de café. Une boisson pétillante à saveur légère et rafraichissante.



## Grenade



Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 can (330 mL) pour 1 canette (330 mL)	
<b>Calories 50</b>	% Daily Value*
Fat / Lipides 0 g	0 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
+ Trans / trans 0 g	0 %
Carbohydate / Glucides 11 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 11 g	11 %
Protein / Protéines 0.1 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 5 mg	1 %
Potassium 20 mg	1 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 0.3 mg	2 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

LISTE D'INGRÉDIENTS:  
Eau, Infusion de cascara, Sucre, Concentré de grenade, Acide Citrique, Saveur naturelle.

Présentée dans un emballage dynamique et attrayant, la boisson et le format sont parfaits pour vos pauses.

Offerte en deux délicieuses saveurs très tendance, soit grenade ou baie de sureau et yuzu

## FORMATS

Canette de 355 mL

## CAISSES

4 ou 12 cannettes

LISTE D'INGRÉDIENTS:  
Eau, Infusion de cascara, Sucre, Concentré de baie de sureau, Acide Citrique, Saveur naturelle.

## Baie de sureau yuzu



Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 can (330 mL) pour 1 canette (330 mL)	
<b>Calories 60</b>	% Daily Value*
Fat / Lipides 0 g	0 %
Carbohydate / Glucides 12 g	
Sugars / Sucres 12 g	12 %
Protein / Protéines 1 g	
Sodium 5 mg	1 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 0.3 mg	2 %
Not a significant source of saturated fat, trans fat, fibre, cholesterol or potassium. Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, fibres, cholestérol et potassium. *5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

Adapté selon une approche collaborative entre les entreprises et les institutions publiques

## NOTRE MISSION



Faciliter la vie des cuisiniers professionnels et amateurs en cuisine, telle est la mission de Chef Brigade! En tant qu'experts de la cuisson sous vide, nous travaillons avec rigueur et passion pour offrir des solutions culinaires de qualité artisan.

Principalement à base de viande, sains et responsables, nos produits répondent aux exigences les plus élevées des chefs et des consommateurs d'aujourd'hui.

*La cuisson sous vide à son meilleur*



Industrie Gastronomique Cascajares est une entreprise québécoise imprégnée d'une forte culture espagnole. L'entreprise s'est établie à Saint-Hyacinthe, il y a une quinzaine d'années. Elle a comme mission d'offrir des produits de qualité et semi-transformés afin de faciliter le travail en cuisine à l'aide de la cuisson sous vide.

CUISSON SOUS VIDE | PERSONNALISATION | QUALITÉ ARTISAN

*Chef Brigade travaille de près avec vous pour adapter vos recettes.*



### Informations de contact

Industrie Gastronomique Cascajares Inc.

4335, avenue Beaudry, Saint-Hyacinthe (Qc) J2S 8W2

1 855 251-2065

info@chefbrigade.ca



# BOULETTES DE POULET MOELLEUSES

Ref # P00208

Mini boulettes cuites sous vide tellement moelleuses! Saveur authentique et naturelle, simplement assaisonnée pour une utilisation polyvalente.

- Courte liste d'ingrédients
- Viande 100% poulet
- Adaptées à la texture molle du milieu de la santé
- Déjà cuites: décongeler et réchauffer tout simplement
- Économie de temps et main-d'oeuvre

Diamètre d'environ 2,5 à 3 cm  
8 à 10 g par boulette

### DISTRIBUTEURS ET CODES PRODUIT



131367



457378



2980272



1403080

Valeur nutritive	
pour 6 boulettes (60 g)	
	% valeur quotidienne*
<b>Calories 170</b>	
<b>Lipides 13 g</b>	17%
saturés 3,5 g	
+ trans 0 g	18%
<b>Glucides 3 g</b>	
Fibres 0 g	0%
Sucres 0 g	0%
<b>Protéines 11 g</b>	
<b>Cholestérol 55 mg</b>	
<b>Sodium 370 mg</b>	16%
Potassium 125 mg	3%
Calcium 10 mg	1%
Fer 1 mg	6%

\* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

### Liste d'ingrédients

Poulet, Eau, Chapelure de blé grillée, Féculé de tapioca, Sel, Épices, Fines herbes.

Contient : Blé.

### DURÉE DE VIE

3 ans (garder congelé)

### FORMAT DES SACS

- 500 g
- 50 à 60 unités par sacs
- Emballé sous vide

### FORMAT DE CAISSE

- 6 kg
- 12 sacs par caisse

### INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION

Décongeler et réchauffer selon la méthode de votre choix, tout simplement!



*Consultez la fiche produit sur Chefbrigade.ca pour obtenir les instructions détaillées*

*Autres produits*

Rôti d'épaule de veau



Pain de viande porc et fines herbes



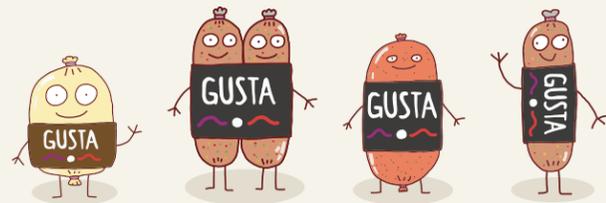
Boulettes de veau à l'italienne



Pour en savoir plus sur nos produits



GUSTA, C'EST UNE FABRIQUE VÉGANE COMPOSÉE D'UNE ÉQUIPE DE DÉFENSEURS DE LA PLANÈTE ET DE CRÉATEURS DE GOÛTS VÉGANES.



MONTRÉAL

FAIT AU CANADA

100 % VÉGÉTAL

# HACHÉS VÉGÉS



À AJOUTER DANS VOS RECETTES POUR REMPLACER LA VIANDE HACHÉE

- Fait à partir de protéines de soya
- Produit polyvalent
- Peut être sauté à la poêle, cuit au four ou frit.
- Garder au réfrigérateur
- Peut être congelé

FORMAT - 1 KG

AJOUTER ÉMIETTÉ DANS UN PÂTÉ CHINOIS, UNE LASAGNE, UNE SAUCE BOLOGNAISE, UN CHILI OU FAÇONNER DES BOULETTES



Valeur nutritive pour (55 g)	
	% valeur quotidienne*
<b>Calories 70</b>	
<b>Lipides 2 g</b>	3%
saturés 0,2 g	
+ trans 0,1 g	2%
<b>Glucides 5 g</b>	
Fibres 3 g	11%
Sucres 0 g	0%
<b>Protéines 9 g</b>	
<b>Cholestérol 0 mg</b>	
<b>Sodium 270 mg</b>	12%
Potassium 350 mg	7%
Calcium 50 mg	4%
Fer 1,75 mg	10%
Vitamine B12 1,2 µg	50%
* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

DISPONIBILITÉ DU PRODUIT : DEMANDEZ-LE À VOTRE FOURNISSEUR

COURTE LISTE D'INGRÉDIENTS 100% NATURELS

**LISTES D'INGRÉDIENTS:**  
Eau, Protéines de soya texturées, Haricots blancs, Épices, Vinaigre de cidre, Huile de canola, Levure nutritionnelle, Extraits de levure, Betterave en poudre, Sel de mer, Tapioca.

**Contient:** Soya  
**Peut contenir:** Blé

POUR PLUS D'INFORMATIONS

info@gustafoods.com  
www.gustafoods.com



Fondée en  
**1989**

Dès sa création, en 1989, la Fromagerie Bergeron s'imposait comme le maître canadien du fromage gouda. Une quatrième génération grandit maintenant au sein de l'entreprise. Les propriétaires mettent tout en œuvre pour assurer la continuité du développement de Fromagerie Bergeron par la relève familiale.

*Valeurs de l'entreprise*

### BIENVEILLANCE | ENGAGEMENT | QUALITÉ | PLAISIR

L'entreprise a à cœur son impact environnemental et elle s'engage à la réduire via l'optimisation de ses pratiques quotidiennes.

*Mission*

- Proposer une diversité de fromages de type gouda répondant à tous les goûts
- Offrir des produits prestigieux ayant une renommée sur les marchés nord-américains
- Assurer une constance dans la saveur de ses fromages
- Offrir le meilleur rapport qualité-prix

*Saint-Antoine  
des-Tilly*



CLAIRE FRENETTE | [claire.frenette@fromagesbergeron.com](mailto:claire.frenette@fromagesbergeron.com)  
418-886-2234 | [www.fromagesbergeron.com](http://www.fromagesbergeron.com)

*Pour plus d'informations*

*Produits*

### BRINS DE GOUDA Sans lactose



Deux types de grains : réguliers et plus petits (idéal pour les poutines)

**FORMATS**  
100 g ou 2,5 kg

Valeur nutritive	
pour 1/4 tasse (30 g)	
<b>Calories 100</b>	% valeur quotidienne*
<b>Lipides 8 g</b>	11%
saturés 5 g	
+ trans 0,2 g	26%
<b>Glucides 1 g</b>	
Fibres 0 g	0%
Sucres 0 g	0%
<b>Protéines 7 g</b>	
<b>Cholestérol 25 mg</b>	
<b>Sodium 230 mg</b>	10%
Potassium 20 mg	0%
Calcium 200 mg	15%
Fer 0,1 mg	1%
* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

#### UTILISATIONS

Ne fond pas facilement. Format parfait pour la poutine (brins plus petits) ou pour manger en collation (brins régulier).

#### CONSERVATION

Frais: 24h  
Réfrigérateur: 60 jours  
Congélateur: 182 jours

#### LISTE D'INGRÉDIENTS :

Lait pasteurisé, Concentré de protéine de lactosérum, peut contenir du Concentré de protéine de lait, Sel, Chlorure de calcium, Enzyme microbien, Culture bactérienne.

### DISTRIBUTEURS



### FROMAGES EN BLOC

CHEDDAR | SUISSE | GOUDA | MONTEREY JACK



**FORMATS**  
1,5 kg

#### UTILISATIONS

Format polyvalent permettant de faire des tranches, des petits morceaux, des cubes ou du râpé.

#### LISTES D'INGRÉDIENTS :

**CHEDDAR:** Lait pasteurisé, peut contenir du Concentré de protéine de lactosérum, Sel, peut contenir du Chlorure de calcium, Culture bactérienne, Enzyme microbien, Rocou et/ou Carotène.

**SUISSE:** Lait pasteurisé, peut contenir du Concentré de protéine de lactosérum, Sel, Chlorure de calcium, Enzyme microbien, Culture bactérienne, peut contenir Sorbate de potassium et natamycine en surface.

**GOUDA:** Lait pasteurisé, Sel, Culture bactérienne, Enzyme microbien.

**MONTEREY JACK:** Lait pasteurisé, Concentré de protéine de lactosérum, peut contenir du Concentré de protéine de lait, Sel, Chlorure de calcium, Enzyme microbien, Culture bactérienne.

*Pour ce produit demandez-le à votre distributeur*

Adapté selon une approche collaboratrice entre les entreprises et les institutions publiques

**MONTPAK**  
INTERNATIONAL



Photo : Alexandre Fontaine, Donald Fontaine et Fabien Fontaine

## Entreprise familiale établie depuis 1959

Depuis plus de 60 ans, Montpak International, est le leader canadien en transformation de produits de qualité de veau, d'agneau et de bœuf. Ses marques incluent Montpak, Famille Fontaine et plusieurs marques privées destinées aux détaillants, distributeurs alimentaires et transformateurs. Montpak International s'engage à fournir à tous ses clients une assurance de qualité supérieure et un service personnalisé.



Laval



POUR PLUS D'INFORMATIONS

CAROLINE TADDEO | 514-743-8619

carolinet@montpak.ca

www.montpak.ca

## PRODUITS DE BOEUF CONGELÉS

**PRIX**  
Communiquez avec  
votre distributeur

### BOULETTES DE BOEUF

#### FORMAT

120 unités x 38 g

#### UTILISATION

À ajouter aux soupes ou aux plats de pâtes, parfaites pour cuire en sauce ou sur le grill en brochettes



### CUBES DE BOEUF

#### FORMAT

2 sacs x 2,5 kg

#### UTILISATION

Idéal en ragoût, mijoté ou bourguignon



### GALETTES DE BOEUF

#### FORMAT

36 unités x 113 g

#### UTILISATION

Pour hamburger ou cuit en sauce pour un hamburger steak



### LANIÈRES DE BOEUF

#### FORMAT

2 sacs x 2,5 kg

#### UTILISATION

À ajouter à des sautés ou cuire en sauce, excellent en sandwich ou en wrap



Adapté selon une approche collaboratrice entre les entreprises et les institutions publiques

19

CENTRE  
**HOMAMI**

Une filiale de  
**cintech**  
AGROALIMENTAIRE

## UN PARTENAIRE D'AFFAIRES QUÉBÉCOIS

L'épicurienne est une réussite d'ici, dont la spécialité est d'optimiser la rentabilité de vos opérations en matière de services alimentaires. La qualité de nos produits, notre souci du détail et notre passion pour le service vous offriront des solutions inventives, délicieuses et personnalisées aux défis rencontrés au quotidien dans votre industrie.

## INGÉNIOSITÉ | ÉCOUTE DE VOS BESOINS | HAUTS STANDARDS

*Produits parfaits pour vous!*



**L'épicurienne ne vend pas de produits. Elle conçoit les vôtres sur mesure, selon vos besoins et en suivant vos spécifications.**

### Tous les produits sont congelés ou réfrigérés

- Potages et soupes
- Sauces pour pâtes
- Sauces d'accompagnement
- Desserts
- Crèmes-desserts
- Biscuits et galettes
- Vinaigrettes et marinades
- Etc.

**FORMATS PRATIQUES DE 500 G, 1 KG OU 2 KG**

## SAUCE TOMATES

*Congelée*



### DESCRIPTION DU PRODUIT

- Mise en portions à chaud ou à froid
- Chauffer et servir
- Goût passe-partout
- Format pratique de 2 kg par sac
- Produit vendu surgelé
- Usage polyvalent : pizza, lasagne, pâte, boulette, poisson blanc, etc.

### INGRÉDIENTS :

Eau, Tomates broyées (tomates, sel, acide citrique), Pâte de tomates, Amidon de maïs modifié, Huile de canola, Sel, Sucre, Poudre d'oignon, Poudre d'ail, Poivre noir, Fines herbes.

**Peut contenir :** Noix, Blé, Avoine, Lait, Oeufs, Soja, Sulfites, Moutarde, Sésame.

### FORMAT SAC

5 x 2 kg

### DURÉE DE VIE

365 jours à -18 °C

### CONDITIONS D'ENTREPOSAGE

Conserver au congélateur.

## SAUCE AUX CHAMPIGNONS

*Congelée*



### DESCRIPTION DU PRODUIT

- Mise en portions à chaud ou à froid
- Chauffer et servir
- Goût passe-partout
- Format pratique de 2 kg par sac
- Produit vendu surgelé
- Usage polyvalent : pâte, hamburger steak, etc.

### INGRÉDIENTS :

Eau, Champignons, Mélange pour sauce demi-glace [amidon de maïs, protéines hydrolysées de maïs et de soya, farine de blé, sucre, substances lactiques modifiées, légumes déshydratés (tomate, oignon, betterave), glutamate monosodique, sel, caramel, huile végétale, sorbate de potassium, acide citrique, levure torula, extrait de levure, arôme naturel et artificiel, hydrochloride de thiamine], Vin de cuisson (vin, sel, sulfites), Huile de canola, Amidon de maïs modifié, Mélange de protéine végétale hydrolysée (protéine hydrolysée de soja, levure torula, arôme naturel, extrait de levure, huile de tournesol), Sel, Poudre d'oignon, Fines herbes, Poudre d'ail, Poivre noir, Gomme xanthane.

**Contient :** Blé, Avoine, Orge, Seigle, Triticale, Lait, Soja, Sulfites.

**Peut contenir :** Noix, Oeufs, Moutarde, Sésame



*On récolte et on s'aime*

Depuis sa création en 2008, Tournevent n'a cessé d'innover et de se tailler une place de niche dans le secteur des produits biologiques et sans gluten. L'entreprise cultive plusieurs variétés de canola, chanvre industriel, caméline, lin jaune et brun, sarrasin, pois jaune à soupe, lentilles ainsi que l'ail et sa fleur d'ail.

## Huiles

Offert dans un emballage Bag-in-Box (BIB) de 4 L, conçu pour prolonger la durée de conservation. L'huile est distribuée à travers le robinet qui empêche l'air d'entrer dans l'emballage pendant la distribution et permet de mesurer facilement la quantité requise.

### CANOLA

- Cuisson jusqu'à 180 °C (350 °F)
- Garder dans un endroit frais 24 mois
- Goût: léger, tournesol, chou

#### Utilisations



### CAMÉLINE

- Cuisson jusqu'à 240 °C (475 °F)
- Garder dans un endroit frais 24 mois
- Goût: herbes fraîches, asperge

#### Utilisations



### CHANVRE

- Cuisson jusqu'à 110 °C (225 °F)
- Garder dans un endroit frais 12 à 18 mois
- Goût: doux, noisette

#### Utilisations



### LIN

- Ne pas chauffer
- Garder dans un endroit frais 12 à 18 mois

#### Utilisations



## Autres produits

- Graines séchées (chanvre, lin jaune ou brun)
- Légumineuses séchées (lentilles, pois jaunes)
- Ail, Ail noir, fleurs d'ail (flocons ou en poudre)



*Hébertville*  
Saguenay-Lac-St-Jean



*Certifications*



POUR PLUS D'INFORMATIONS

info@tournevent.ca

418 344-1727  
www.tournevent.ca

Adapté selon une approche collaboratrice entre les entreprises et les institutions publiques

23





Héritier raconte l'histoire de 35 cultivateurs passionnés qui se sont réunis pour construire des équipements modernes de congélation, assurant la pérennité pour les générations futures et offrant des fruits et légumes nordiques de première qualité.

## Connaissez-vous la gourgane?



La gourgane, aussi appelée fève des marais, est une légumineuse cultivée au Québec, méconnue et sous utilisées.

Information nutritionnelle pour 100 g	
Calories	70
Lipides	0,5 g
saturés	0,1 g
+ trans	0 g
Glucides	12 g
Fibres	4 g
Sucres	0 g
Protéines	6 g
Cholestérol	0 mg
Sodium	50 mg
Potassium	250 mg
Calcium	20 mg
Fer	2 mg

250 ml (1 tasse) de gourganes équivaut à environ 115 g

\*Source: Gourganes (fèves des marais, fava), fraîches, crues - Fichier canadien sur les éléments nutritifs (FCÉN) Code 2023

Produits cultivés dans la région du Saguenay-Lac-St-Jean

La soupe aux gourganes, un plat typique de la culture culinaire des Saguenéen



## Applications possibles



Salades



Purée



Collations



Sautés



Végé-pâté



Accompagnements

Photos et recettes disponibles sur Mordu.ca

La gourgane est un aliment polyvalent qui se cuisine comme les pois chiches, les haricots rouges ou les edamames.

## Informations sur le produit

Les gourganes sont récoltées et préparées de façon à conserver leur bon goût, leur couleur verte et leur forme d'origine. Elles sont nettoyées, blanchies, surgelées (IQF) et triées.

**FORMAT DISPONIBLE**  
1 kg, 2,5 kg, 10 kg, 13,6 kg

**CAISSES**  
5 kg (5 sacs)  
10 kg (1 sac)

**DURÉE DE VIE**  
Congelé: 24 mois



Double pelées

Découvrez nos autres produits:

Gourganes double pelées, Soupe à la gourgane, Gourgamolé, Croquettes à la gourgane!



POUR PLUS D'INFORMATIONS

HUGO CHAPDELAINÉ | 418-879-8121  
hugo.chapdelaine@congelerieheritier.com  
www.congelerieheritier.com

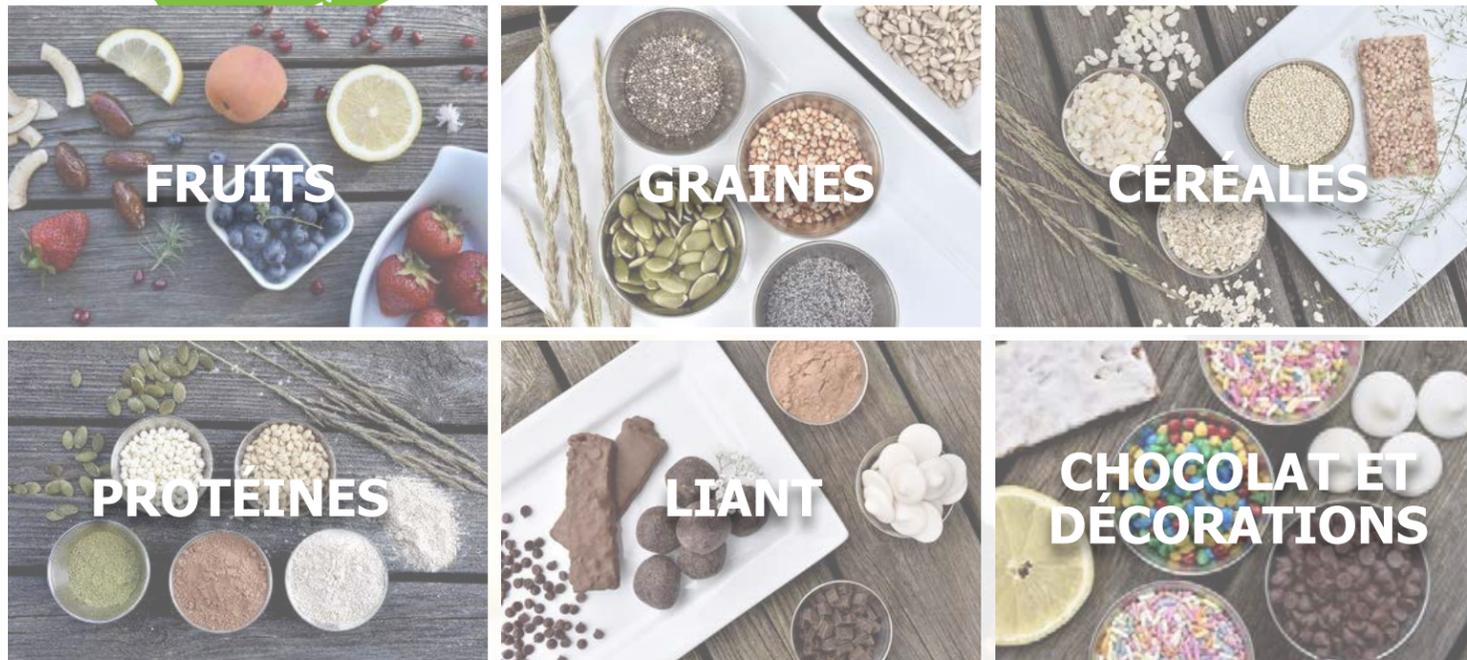
Adapté selon une approche collaboratrice entre les entreprises et les institutions publiques





Yourbarfactory vous offre un accompagnement personnalisé et à l'écoute de vos besoins tout au long du processus de développement de votre barre, de la création à la réception. L'entreprise met l'accent sur des pratiques rigoureuses de contrôle de la qualité et sur une production rapide.

### Créateur de barres sur mesure et sans allergène



Recettes personnalisées | Accompagnement clé en main | Usine moderne

Pour plus d'informations

GENEVIÈVE GOSSELIN  
514-364-0258, ext 263

genevieve@yourbarfactory.com  
www.yourbarfactory.com

## Projet collaboratif pour une collation saine et locale

### LA BARRE SOUHAITÉE

Texture adaptée  
(texture visée: molle)

Maximiser la provenance  
des ingrédients locaux

Collation saine qui serait  
intégrée au menu harmonisé  
d'un CISSS du Québec

Sans allergène

25 à 30 g par portion

Prix compétitif

**yourbarfactory**<sup>MC</sup> ET  
allergen free expert

Centre intégré  
de santé  
et de services sociaux  
de l'Outaouais



### Allégations et certifications



Biologique



Végane



Sans Gluten



Sans OGM



Sans soya



Sans  
produits  
laitiers



Cachère



Sans noix ni  
arachides



Adapté selon une approche collaboratrice  
entre les entreprises et les institutions publiques

## REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier tous ceux qui ont contribué à l'accompagnement de cette première cohorte d'entreprises, c'est-à-dire nos partenaires de la SNAAQ, les intervenants des services alimentaires et les distributeurs avec qui nous avons eu la chance de nous entretenir. Que ce soit par la participation à des sondages, par des rencontres avec des entreprises participantes, par la visite de vos installations, par des entrevues accordées ou par la diffusion de nos activités, votre aide a été précieuse et nous a permis de mieux comprendre la réalité du milieu institutionnel.

Nous remercions également le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation pour son support financier dans ce projet.

