

Précisément.

PISTOR

2023

Alternatives végétales

TOUT POUR L'ALIMENTATION
À BASE DE PLANTES



Des solutions pour une alimentation à base de plantes

La sensibilisation aux questions de santé et d'environnement change. De plus en plus de personnes renoncent totalement ou partiellement aux aliments d'origine animale. Dans le vaste assortiment de Pistor, vous trouverez des alternatives végétales pour beaucoup de ces aliments. Peu importe que vous souhaitiez remplacer les œufs brouillés du petit déjeuner, la pâte à tartiner ou le fromage dans le sandwich, ou encore la viande hachée dans le menu de midi, par une offre purement végétale: notre choix comble tous les désirs, que ce soit les vôtres ou ceux de vos clientes et clients.

SUBSTITUT DE VIANDE

Dans ce domaine, il y a un choix de produits particulièrement vaste pour répondre aux différents besoins: de l'escalope de légumes aux tranches de saucisses véganes, en passant par l'émincé à base de petit pois, qui a non seulement le goût de viande, mais dont les valeurs nutritives sont très proches de celles d'un morceau de viande.

SUBSTITUT DE LAIT

Les substituts de lait servent d'alternative pour ceux qui souhaitent renoncer aux produits d'origine animale ou au lactose. Ils sont composés de différentes matières premières végétales, telles que l'avoine, le soja, les amandes, le riz, les noisettes ou d'autres variétés de céréales et de noix.

SUBSTITUT D'ŒUF

Le substitut d'œuf alternatif est par exemple fabriqué à base de l'eau de cuisson épaisse des pois chiches et d'autres légumineuses. Il convient pour les plats chauds et froids, tels que les œufs brouillés, les gâteaux, les pâtisseries, les desserts (substitut de blancs d'œufs en neige) ou pour lier les sauces.

SUBSTITUT DE POISSON

Comme pour la viande, il existe ici aussi de nombreuses alternatives végétales différentes, selon le rôle culinaire que le produit de substitution doit jouer.

SUBSTITUT DE FROMAGE

Les alternatives au fromage sont adaptées à la consommation directe, pour être fondues ou pour gratiner. Elles sont composées d'ingrédients naturels, tels que des noix de coco ou d'autres noix, des flocons de levure ou du soja.

Une alimentation complète en toute simplicité



PETIT DÉJEUNER



Le début de la journée commence par un cappuccino et pour faire sa mousse vous utilisez une boisson à base d'avoine, d'amandes ou une autre boisson végétale.

Boisson à l'avoine, croissants surgelés véganes, alternative au birchermüesli, substitut d'œufs brouillés

...



COLLATIONS SALÉES



Pour les neuf heures, proposez à vos clients des sandwiches avec de savoureuses pâtes à tartiner ou des canapés avec de la gelée végane.

Pâtes à tartiner pour sandwiches, gelée végane pour canapés, substitut de tartare, substitut de salami végane

...



REPAS DE MIDI



Les classiques du dîner: burgers, pizzas et kebabs – sont également délicieux en version végane grâce aux produits de substitution.

Hachis ou boulettes, alternatives à la goulasch, nuggets véganes, gyros véganes

...



COLLATIONS SUCRÉES



Pour des en-cas sucrés, une part de pâtisserie remporte la palme. Préparation sans problème et sans ingrédients d'origine animale à l'aide de substituts d'œufs et de lait.

Strudel aux pommes surgelé, substituts d'œufs, alternatives à la crème, glaces véganes

...



REPAS DU SOIR



Pour le souper, toute la palette de produits à base de plantes est à votre disposition. Osez de nouvelles choses en cuisinant les produits de cet assortiment.

Gnocchi, steaks à base de plantes, tofu Bio Premium, beignets en pâte à frire

...



VOS AVANTAGES PISTOR

- Un choix vaste et varié de produits alternatifs végétaux pour tous les domaines d'utilisation
- Des produits des grandes marques ainsi que des spécialités de plus petits fournisseurs
- Des produits de tous les niveaux de Conscience, du cru au cuisiné prêt à l'emploi
- Des produits pour la revente
- Les compétences de notre service «Conseils d'experts pour les déclarations»

Consultez notre site Internet et laissez-vous inspirer par les possibilités d'une alimentation végétale 24 heures sur 24.



Les produits véganes continuent de gagner de l'importance

Les scientifiques sont unanimes: si nous voulons que notre alimentation soit saine, non seulement pour nous, mais aussi pour la planète, nous devons adapter nos plans de menus et augmenter la part des aliments végétaux. De plus en plus de personnes renoncent occasionnellement sciemment aux produits d'origine animale. Le public cible pour des offres non-animales ne se limite donc pas aux mangeurs strictement véganes. Au contraire: ce sont avant tout les types d'alimentation tels que les flexitarien(ne)s, les substitarien(ne)s et les real omnivores qui sont visés (voir ci-dessous).

Vue d'ensemble des types d'alimentation

Il existe d'innombrables régimes et formes d'alimentation. En voici une sélection:

Les flexitarien(ne)s renoncent volontairement plusieurs fois par semaine aux aliments d'origine animale.

Les substitarien(ne)s remplacent de plus en plus les aliments d'origine animale par des produits de substitution à base de plantes.

Les real omnivores (les vrais omnivores) mangent de tout, sciemment et durablement, et sont ouverts à la nouveauté. En plus de la viande et des produits laitiers, ils mettent aussi des alternatives véganes, des algues ou des insectes dans leur assiette.

Les végétarien(ne)s ne mangent pas de viande ni de poisson.

Les véganes ne mangent pas d'aliments d'origine animale (viande, produits laitiers, miel, œufs, etc.).

Outre la grande part de substitarien(ne)s, près de 70 % des hommes et des femmes pensent, en 2022, que dans cinq ans ils consommeront des produits de substitution plus souvent ou à la même fréquence.

Nous simplifions le quotidien de votre fournil et de votre cuisine

Quels allergènes contient un produit? Un article est-il végane ou végétarien? Comment les aliments sont-ils étiquetés? Outre notre offre de produits pour diverses formes d'alimentation, notre service «Conseils d'experts pour les déclarations» est à votre disposition. L'équipe apporte son expertise sur les formes d'alimentation et la transformation des aliments et vous conseille jusqu'au produit fini. Par téléphone, par écrit ou sur place, le service «Conseils d'experts pour les déclarations» a pour objectif de faciliter le quotidien dans le fournil ou la cuisine.

Conseils d'experts pour les déclarations

Disponible pour vous par téléphone:
du lundi au vendredi de 7 h 30 à 17 h 00.
Tél. +41 41 289 89 89
qs@pistor.ch

Tout ce qu'il faut savoir et les réponses aux questions les plus fréquentes relatives aux formes d'alimentation et aux déclarations:
pistor.ch/alternatives

Commande en un seul clic

L'assortiment, avec toutes les alternatives, peut être commandé en ligne, par le biais du scanner ou via une interface électronique. Sélectionnez et recherchez de manière ciblée des aliments véganes, sans lactose ou sans gluten.