



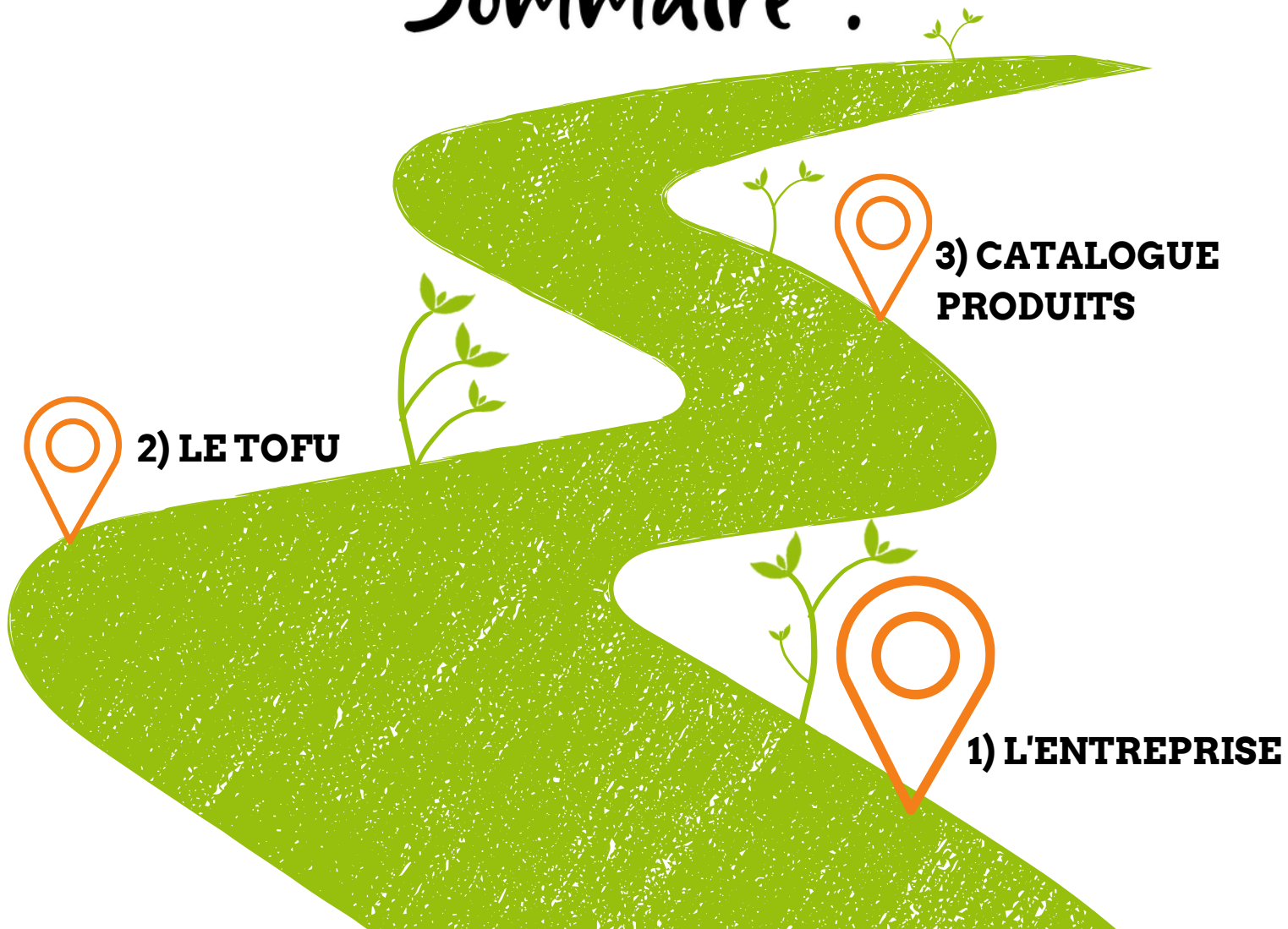
**TOSSOLIA**

Catalogue 2023





# Sommaire :



## SCOP

**Tossolia** est née en **1990**. C'est en 1987, que l'idée de créer une activité autour de tofu est apparue, suite à la rencontre d'hommes (en particulier de Joël et Jean-Marie) dans un petit village des Hautes-Alpes. L'activité a débuté en 1988 au sein d'une ferme. L'idée s'est ensuite muée en projet puis en activité, enfin en entreprise : une entreprise solidaire, composée d'hommes et de femmes, associés et salariés, toujours au sein d'une **Société Coopérative et Participative (SCOP)**.

Depuis plus de 30 ans, Tossolia produit un aliment aux racines lointaines : **le Tofu**. Traditionnellement utilisé dans la cuisine asiatique, c'est un aliment hors normes aux vertus nutritionnelles reconnues. C'est pour en révéler tout le potentiel aromatique que Tossolia crée chaque année de nouvelles recettes commercialisées au rayon frais et inspirées de terroirs d'ici ou d'ailleurs.

Ici, c'est la Haute-Provence, un territoire aux couleurs et aux senteurs infinies que Tossolia entend préserver à travers une démarche globale de développement durable. Pour cela, l'entreprise se fournit exclusivement en **soja bio**, garanti **sans OGM** et issu de productions biologiques de **proximité**. Enfin, par fidélité aux valeurs fondatrices de l'entreprise, ses produits sont forcément Bio, cuisinés à partir de matières premières soigneusement sélectionnées.

Pour toutes ces raisons, **le Tofu Tossolia est un produit d'exception**, depuis toujours façonné par et pour les hommes.

Toujours au fait des nouvelles tendances culinaires, Tossolia développe sans cesse des recettes dans un esprit d'inventivité, de qualité et de simplicité.

## MADE IN PROVENCE



## CERTIFICATIONS



## NOMBRE DE PRODUITS

29

## NOMBRE DE SALARIES

36

## TONNE DE SOJA TRANSFORMÉES PAR AN

500

## 1/ TOSSOLIA, PAR ET POUR LES HOMMES

### L'Aventure collective comme cap

Lorsque Joël Pichon, ingénieur R&D dans l'électronique professionnelle, découvre le Tofu en 1983, il ne se doute pas que l'aliment va devenir la pierre angulaire de sa vie professionnelle. Trois ans plus tard, il s'installe en Haute-Provence et lance une production familiale qui sera rapidement distribuée dans les magasins biologiques de la région. C'est en 1990, alors qu'il décide de consacrer sa vie au tofu, qu'il crée, entouré de trois proches, **l'une des premières Société coopérative et participative (SCOP) du secteur Bio.**

### Un ancrage territorial historique

Située au carrefour de quatre départements, Tossolia a des racines viscéralement provençales. C'est dans le petit village de Revest du Bion (**Alpes-de-Haute-Provence**) que l'entreprise jouit d'un environnement exceptionnel, au pied du Mont Ventoux. Pour Tossolia, il est essentiel de **participer au développement économique** de la Haute-Provence en maintenant et développant **l'emploi en milieu rural**. Dans ce sens, elle donne depuis toujours sa **préférence aux ressources locales** et se fournit en **soja biologique produit à moins de 200 km de transport de l'entreprise.**

### Fou de Tofu

Le **Tofu est né en Chine**, il y a plus de 2000 ans. Fabriqué à partir de fève de soja, il y aura particulière pour les Anciens chinois pour qui le soja est un grain sacré au même titre que le riz, le blé, l'orge, et le millet. On retrouve l'aliment en Asie, dans la cuisine mongole deux siècles avant Jésus-Christ puis au Japon à partir du VIIIe siècle où il a été introduit par les prêtres bouddhistes. D'abord servi dans les temples, il s'impose comme un **aliment incontournable de la cuisine japonaise dès le XIIIe siècle**. Les siècles suivants, il s'exporte partout où la culture asiatique fait des émules. Lorsque Joël Pichon le découvre au Canada, le Tofu dans sa vie comme une évidence.

### Un cercle vertueux

Au plan nutritionnel, **le tofu a des atouts exceptionnels. Naturellement sans cholestérol, sans gluten et sans lactose**, il est **riche en protéines** (12 à 15%) présentant un très bon équilibre en acides aminés essentiels et pauvre en calories (120 kcal pour 100g). Le Tofu bénéficie également d'une **bonne teneur en acides gras essentiels** (oméga 3 et oméga 6) utiles au bon fonctionnement cardiovasculaire. Au plan agronomique, la culture du soja est en outre très avantageuse car elle abonde les terres agricoles en azote, élément essentiel à la croissance des cultures.

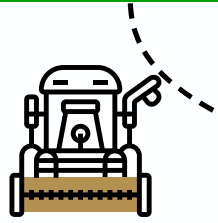
## 2/ LE TOFU, UN ALIMENT NOBLE

### UNE FABRICATION ARTISANALE



#### RÉCOLTE DU SOJA

Sans OGM - Origine Sud-Est de la France



1



TREMPAGE DES  
GRAINES DE SOJA

2



BROYAGE DU SOJA  
AVEC DE L'EAU

3



CUISSON ET  
FILTRAGE AFIN  
D'OBTENIR LE  
TONYU  
(jus de soja)

4



COAGULATION DU  
TONYU ET  
BRASSAGE DÉLICAT

5

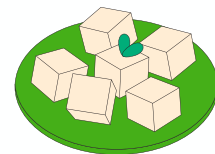


MOULAGE ET  
PRESSAGE JUSQU'À  
L'OBTENTION DE LA  
FERMETÉ DÉSIRÉE

6



DÉCOUPE ET  
IMMERSION DU  
TOFU



# S'INITIER À LA DÉGUSTATION DE TOFU

## ASPECT :

Le tofu doit être **BLANC**, légèrement cassé.

## TEXTURE :

En bouche, il sera de préférence **SOUPLE** surtout pas mou, ni trop ferme.

## SAVEUR(S) :

Le tofu nature a un goût **NEUTRE** souvent assimilé à de la fadeur. Pourtant, on retrouve dans le Tofu Tossolia des notes végétales et très légèrement sucrées. Cette neutralité de base est un héritage de la tradition chinoise taoïste, saveur première à partir de laquelle se crée un **ensemble aromatique harmonieux**. Une fois cuisiné, mariné ou parfumé, le Tofu déploie une palette aromatique d'une très grande richesse.



## LA RICHESSE AROMATIQUE DU TOFU FRAIS :





**Le Tofu** présente un réel intérêt gustatif que **Tossolia** préserve en proposant exclusivement ses produits **au rayon frais**. Cuisiné à l'aide d'ingrédients biologiques de qualité (légumes, aromates, algues ou épices), le Tofu se prête à toutes les envies culinaires : il sait mieux qu'aucun autre aliment fixer les saveurs. Au fil du temps, Tossolia a complété ses gammes historiques, composées de Tofus nature et tofus parfumés et galettes de tofu, par de nouvelles recettes gourmandes, des hachés et steaks végétaux.

### 3) Découverte de nos Produits

# UNE GAMME 100% VÉGÉTALE

Depuis 1995, l'**empreinte carbone de la France a augmenté de 7 %**. Aujourd'hui, un Français émet en moyenne **10 tonnes** d'équivalent CO2 par an. Or, pour respecter l'Accord de Paris, il faudrait que chaque habitant de la planète bleue émette moins de 2 tonnes de CO2, soit **diviser l'impact par 5 pour 2050 !**

## POUR PRODUIRE 1 KG DE PROTEINES :

 Le tofu comparé à la viande de bœuf	 5x moins d'eau
	 15x moins de surfaces agricoles
	 10x moins d'émissions CO2






**"A l'échelle d'une culture les légumineuses permettent de réduire de 60 à 70% les émissions de gaz à effets de serre"**



		
1 kg de viande rouge bio et locale 33,67 kgCO2 eq.		1 kg de tofu bio et local 3,7 kgCO2 eq.

### En termes d'émissions de CO2 :

	=		=	
1 repas avec du boeuf		4 repas avec du poisson gras		14 repas végétariens



### 3) Découverte de nos Produits

## UNE GAMME 100% VÉGÉTALE

Découvrez toute notre **gamme de produits** 100% végétale :

De la cuisine de tous les jours au repas plus raffiné ou exotique, nos produits s'adaptent à toutes vos envies et vos besoins.

Une gamme qui répond à la **loi EGALIM** :

Les Protéines d'origine végétale sont une **alternative** à la consommation de produits carnés, qui convient aux régimes végétariens, flexitariens et à toutes les confessions religieuses.

## Pourquoi proposer un menu végétarien et Bio ?



Bon pour la santé



Respect de la planète



Répond à une attente sociétale très forte



Encourage l'économie locale



Alimentation de qualité

Tofus

Haché  
Végétal

Suprêmes de  
Tofu Grillé

Légumineuses





# Tofu Nature

Son **goût délicat**, héritage de sa **méthode de fabrication ancestrale**, sublime les saveurs des aliments avec lesquels il est préparé. Avec **ses notes végétales** très légèrement **sucrées**, ce tofu maison est parfait en marinades, frit ou revenu à la poêle.

- **Tofu Nature - 1kg (bloc)**

Code article : TN1

DLC mini départ : 22 jours

Conditionnement : en sachet, sous vide

Eau, soja\*, gélifiants : chlorure de magnésium (nigari)



- **Tofu Nature - Vrac (bloc)**

Code article : TNV

Poids net : 2.5 Kg (en moyenne)

DLC mini départ : 22 jours

Conditionnement : en sachet, sous vide

Eau, soja\*, gélifiants : chlorure de calcium



- **Tofu Nature - Cubes (10x10mm)**

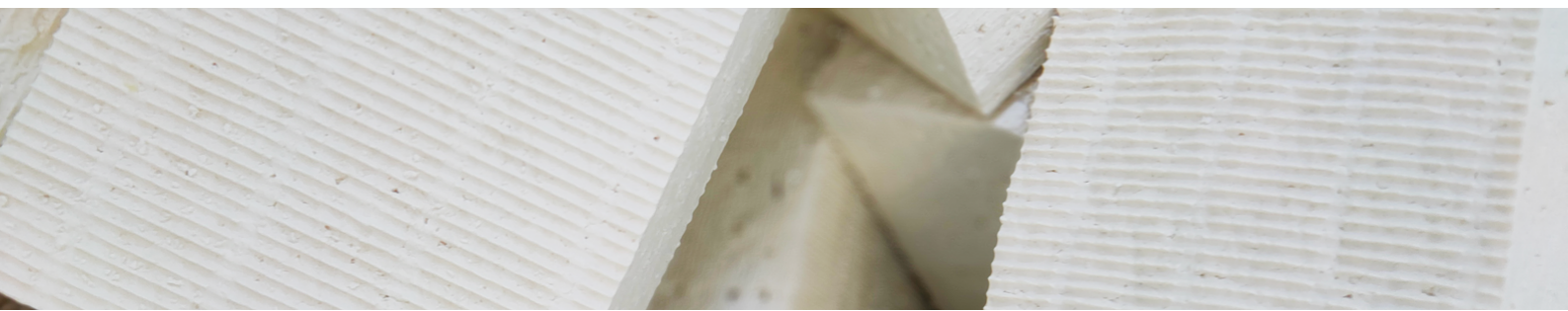
Disponible en **Frais**

Code article : CTNAT

Poids net : 2 Kg

DLC mini départ : 22 jours

Conditionnement : en barquette, sous vide



# Tofu Fumé

Ce tofu est fumé de façon **traditionnelle et artisanale au bois de hêtre**. Il révélera son parfum dans des tartes salées, avec des pâtes, en gratin, les **possibilités sont infinies** ! Il peut être accompagné de légumes ou de féculents.

- **Tofu Fumé - 1kg (bloc)**

Code article : TPKF

DLC mini départ : 18 jours

Conditionnement : en sachet, sous vide



- **Tofu Fumé - Cubes (10x10mm)**

Code article : CTFUM

Poids net : 2 Kg

DLC mini départ : 22 jours

Conditionnement : barquettes et sachet, sous vide



# Hachés Végétaux

## A BASE DE SOJA :

- **Haché Végétal à la Bolognaise**

Code article : HVBK (frais)

Poids net : 2 Kg

DLC mini départ : 16 jours

Conditionnement : en barquette, sous vide



- **Haché Bolognaise stérilisé**

Code article : HBS (stérilisé)

Poids net : 1.950 Kg

DLUO mini départ : 1 an

Conditionnement : Doypack



- **Haché Végétal Nature**

Code article : HVNK (frais)

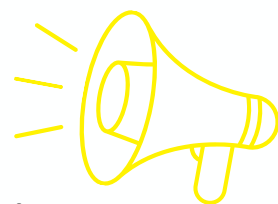
Poids net : 2 Kg

DLC mini départ : 10 jours

Conditionnement : en barquette, sous vide



## NOUVELLE RECETTE :



## À BASE DE POIS ET DE FÉVEROLES :

- **Haché Végétal Nature**

Poids net : 1.8 Kg

DLC : 13 jours

Conditionnement : en barquette, sous vide



# Galettes de Tofu

- **Galettes Provençale : (x16)**

Code article pour **FRAIS** : PRO16

Poids net frais : 1.440 Kg

DLC mini départ : 28 jours



- **Galettes Indienne : (x16)**

Code article pour le **CONGELE** : GCIND

Poids net congelé : 13.5 Kg

DLUO : 1 an



## Tofus Grillés

- **Tomates Séchées & Basilic**

Ces Suprêmes ont été cuisinés à partir de **notre tofu maison**, de dés de **tomates séchées et de basilic**, puis cuits par nos soins.

- **Fumé au Bois de Hêtre**

Avant d'être cuisiné, **notre tofu maison** a été fumé de **façon traditionnelle**, mobilisant le savoir-faire de nos ateliers.

- **Ail des Ours**

Ces suprêmes ont été cuisinés avec **notre tofu maison** allié à la **saveur unique** et **tendance** de l'ail des ours.

- **Sésame Gingembre**

Ce suprêmes répond à la **tendance des cuisines de monde** avec ses **accents asiatiques** apportées par le **sésame et le gingembre**.



- **Graines de Carvi**

Cuisinée à partir notre **tofu maison**, cette **nouvelle recette** aux **Graines de Carvi** invite au voyage en Outre-Rhin avec cette **épice tendance**, très populaire en Allemagne et Europe de l'Est et du Nord. Elle a des **notes de noisettes**, de **poivre** et de doux parfum **anisé**.



# Burgers Végétaux

**NOUVELLE RECETTE :**

**À BASE DE POIS ET DE FÉVEROLES :**



- **Burger Végétal Nature**

Poids net : 1080 g

DLC : 13 jours

Conditionnement : en barquette, sous vide



# Être à vos côtés nous tient à



[www.tossolia.fr](http://www.tossolia.fr)



SCOP TOSSOLIA

Le Quarri

04150 Revest-du-Bion



Tél : 04 92 77 00 99



## CONTACT :

**Christophe BOREL**

Responsable Commercial

[christophe.borel@tossolia.com](mailto:christophe.borel@tossolia.com)

**Khatima DIDIER**

Assistante Commerciale et ADV

[assistantcommercial@tossolia.com](mailto:assistantcommercial@tossolia.com)

[adv@tossolia.com](mailto:adv@tossolia.com)

**Léonie BRUNET**

Assistante Marketing

et Communication

[assistantemarketing@tossolia.com](mailto:assistantemarketing@tossolia.com)

Scannez moi



Rejoignez-nous

