

2 0 0 4

Soja attitude

Fraîcheur, légèreté, végétal sont à la une...

Adopter une nouvelle "diététique" de vie pour vivre au mieux avec soi-même est le nouveau credo...

L'éthique, le développement durable, l'équilibre, l'harmonie sont les valeurs qui montent... Le soja, petite graine surdouée intelligente et très citoyenne, respecte les ressources naturelles, nous aide à trouver notre équilibre entre le "trop" et le "trop peu", et s'improvise très gourmande. **Bluffante !**



SOJASUN cuisine

SOJASUN CUISINE est la première spécialité 100% végétale au rayon crème fraîche.

SOJASUN CUISINE est 100% tendance :

- naturellement sans cholestérol.
- riche en Oméga 3 (50% des AJR).
- légère : 100 gr ne pèse que 139 kcal.
- vitaminée : 100 gr apporte 15% des AJR en vitamine E.

À goûter SOJASUN CUISINE, on est frappé par sa fraîcheur instantanée, sa légèreté et son petit goût végétal et gai. Sa texture est épaisse pour un maximum d'onctuosité et de tenue.

Utilisée chaude ou froide, elle est idéale pour concocter des petits plats salés ou sucrés qui flattent le palais en toute légèreté.

Prix public TTC : 1,19 €

Points de vente : en grandes surfaces



5 bonnes raisons d'adopter le SOJA

LE SOJA EST UNE PLANTE...

INTELLIGENTE : c'est une plante composée de protéines complètes
PARFAITE & "À POINT NOMME" : le soja apporte les 8 acides aminés essentiels qui ne sont pas fabriqués par l'organisme.

FLUIDE : sans lactose, il est facile à digérer.

ENERGISANTE : riche en vitamines (B et E) et en oligo-éléments (magnésium, fer, phosphore et potassium), il contribue à construire nos défenses immunitaires.

SAINE : 100% végétal, le soja est sans cholestérol.

ALTRUISTE : Au-delà de tous ces bienfaits pour le corps, le soja est une plante exemplaire et éthique : il bonifie le sol, protège la nappe phréatique et forme des substances nutritives en moins de 100 jours !

Mais la vraie bonne raison d'adopter le soja, c'est SOJASUN. Le soja chez SOJASUN, c'est bon pour le corps et les papilles.

Le nutritionniste

Un aliment essentiel pour notre équilibre...



Le Docteur Christian RECCHIA travaille avec le Professeur Christian CABROL depuis 1988 et enseigne à l'Ecole Centrale de Paris sur la Science des Aliments.

"Je m'intéresse depuis toujours au SOJA. C'est un aliment essentiel et l'un des plus anciens dans les cultures mondiales : il y a déjà 4000 ans que la civilisation asiatique l'a adopté !

A mon avis, le SOJA doit s'intégrer dans notre alimentation pour un meilleur équilibre. Ce qu'il faut retenir, c'est que la composition protéique et lipidique du soja, ainsi que l'absence de cholestérol, en font un aliment qui s'adapte à tous les consommateurs."

Alain PASSARD est probablement l'un des Chefs qui a le plus travaillé le végétal. Sa rencontre avec SOJASUN CUISINE est un vrai dialogue.

"Il ne faut absolument pas comparer SOJASUN CUISINE avec une crème fraîche animale. A part la texture et la couleur, on est dans un autre monde. C'est également pour cette raison que ce produit m'intéresse bigrement ! C'est un goût nouveau, une saveur nouvelle, mystérieuse, complexe, et donc séduisante. Le produit a à la fois une douceur, une très belle amertume et une vraie acidité. Avec, on peut faire des choses à la fois étonnantes et très simples, inventer une cuisine autour de ce produit. SOJASUN CUISINE fonctionne aussi bien dans le mode salé que sucré. Tout ceci vient en plus évidemment de sa légèreté et de sa facilité de digestion."

Le grand chef

Une saveur nouvelle et étonnante...



Sojasun, pour être bien avec plaisir et gourmandise.

La gamme Sojasun au rayon ultra frais

- Des spécialités onctueuses au soja SOJASUN Nature, SOJASUN aux Fruits et des crèmes dessert au soja SOJASUN Plaisirs (Vanille, Chocolat et Caramel), Actisun, la première dose probiotique 100% végétal.
- Pour la forme et le bien-être, SOJASUN Vitalité, une spécialité enrichie d'un cocktail de vitamines.
NOUVELLES GOURMANDISES : Les Pots Gourmands pommes-raisins et cassis, 400g de plaisir et d'onctuosité à déguster à toute heure de la journée pour se faire du bien.

Au rayon boissons UHT

Une ligne de boissons au soja Nature, enrichies au Calcium, aux Fibres ou chocolatée destinées aux enfants Petit Déj et aux bébés à partir de 10 mois Croissance.

Au rayon jus de fruits frais

"ÉLU PRODUIT DE L'ANNÉE 2004"

SOJEA, une boisson rafraîchissante au lait de soja et aux fruits : Fruits Rouges, Orange Pamplemousse et Pêche Abricot.

Au rayon traiteur

Les Steaks de soja déclinés en 6 recettes gourmandes et complètes et toute la gamme des Assiettes Végétales, des repas complets, légers et équilibrés, des plats cuisinés au tofu à déguster immédiatement (ou à passer au micro-ondes).

NOUVEAUTÉS : Assiette 5 légumes. Assiette Créole, Steak Nature et Steak à l'Indienne...

Sojasun en direct avec ses consommateurs

Afin de répondre aux besoins d'information sur les bienfaits du soja et sur l'équilibre alimentaire, SOJASUN a créé :

- un Club : Club Sojasun - BP 93106 - 35531 Noyal-sur-Vilaine Cedex
- Un site internet : www.sojasun.com

NOUVEAUTÉ : un n°Azur : 0 810 111 444 : une équipe de diététiciennes à l'écoute du lundi au vendredi

VISUELS SUR DEMANDE

Service de presse : Bernadette Vizioz Communication
8, rue Cépré - 75015 Paris - Tél : 01 53 58 47 42 / 46 - Fax : 01 53 58 47 48
Contact : Caroline GENTIEU - Mail : caroline@bvizioz.com