

Produits de TerraSoja
rég
bi
n
saison
|



* graines de soja, graines de pois chiches, lentilles, graines de caméline, graines de tournesol, graines de moutarde, graines de chanvre, graines de courge

BIO

Légumineuses, graines diverses*

- Ferme Jaggi (VD)
- Ferme de Rovéréaz (VD)
- La ferme du Monniati (GE)
- Corentin Tissot (VD)
- Biofarm

Légumes, herbes

- Ferme Jaggi (VD)
- Gilles Roch (VD)
- Ferme de Rovéréaz (VD)
- Hector Silva (VD)
- Martin Cédric (VD)

Ingrédients divers

- Farine de blé - Ferme Jaggi (VD)
- Sucre - Coop

Produits bio bourgeon

- Tofu frais nature bio
- Tofu frais saison bio
- Shan tofu - tofu de pois chiches

Produits bio

- Kimchi blanc
- Kimchi saison
- Douyou
- Tofu fumé
- Tofu aux lentilles 100%
- Okara - biji
- Yofu

revendeur

- Self-service de la ferme Jaggi
- Epicierie Tournesol
- La maison du vrac
- Le Local
- La Petite Lignière
- O'fruitier
- Elimenterre
- Ferme Rossier
- Le Vorace
- TerreVaudoise
- Le Topinambour
- Racines
- Chez Laurène
- Self-service de la ferme de Rovéréaz
- Self-service de la ferme Corentin Tissot
- VitaVerdura
- Épicierie de Lonay

restauration

- CVE Ancien Stand
- CVE de la Grangette
- Uncle Gau
- Daisuki
- Sucho2
- Allcook

marchés

- Marché de Nyon
- Marché de Gland (stand de la ferme des Avouillons)

Fournisseurs



TerraSoja

BIO-REGIONAL-SEASON

Clients

NON BIO

Ingrédients divers

- Sel
- Nigari
- Poudre piment
- Coop, Aligro

Produits secs

- Fleur de sel aux herbes
- Fleur de sel fumé
- Salade mix
- Farine d'okara (soja, pois chiches, lentilles)

- Intchieno
- Bokoloko
- TerreVaudoise Pully
- Osio
- Lutry Vrac
- Le Grenier
- La Brouette
- Basic.
- Le Sureau
- Allcook
- Domaine de fermens

Certificat



Numéro du certificat: BVH-45356

TerraSoja Sàrl
Route de la Verrerie 1
1267 Coinsins
Suisse

Numéro d'exploitation: 34726

Les produits et activités figurant sur la liste de produits de l'entreprise citée sont certifiés selon les standards suivants:

CH-Bio Ordonnance sur l'agriculture bio-logique (CH Ordonnance bio)¹



Les détails de la certification de produits et activités sont répertoriés sous www.EASY-CERT.com/CH/34726.

Date de la dernière inspection:

23.06.2021

Valide jusqu'au:

31.12.2022

¹ Ce certificat répond aux exigences de l'art. 30a, al. 1 de l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique (RS 910.18) ainsi que de l'art. 29, al. 1 des règlements (CE) n° 834/2007 et n° 889/2008 de l'Union européenne.

² Les marques de droit privé mentionnées ci-dessus ne peuvent pas être utilisées sans certificat de reconnaissance valable, délivré par le propriétaire de la marque.

Frick, le 30.07.2021

Peter Jossen
Président du conseil d'administration

Ueli Steiner
Directeur

Ce certificat n° BVH-45356 demeure valable jusqu'à la délivrance d'un nouveau certificat et au plus tard jusqu'au 31.12.2022. Sous réserve de révocation par bio.inspecta. Toute modification est passible de sanctions pénales.



bio.inspecta AG
Ackerstrasse
CH-5070 Frick
tél. +41 (0)62 865 63 00
CH-Bio-006



Organisme intercantonal de certification
Interkantonale Zertifizierungsstelle
Organismo intercantonale di certificazione

CERTIFICAT



L'Organisme Intercantonal de Certification OIC, sur la base des résultats de la vérification de la conformité, atteste que les exigences fixées dans

les Directives pour les marques régionales

sont respectées par:

TerraSoja
Kim Min Jung
Route de la Verrerie 1
1267 Coinsins

Ce certificat est délivré pour la production suivante:

Fruits et légumes
Produits de minoterie

Ce certificat est valable jusqu'au 31 décembre 2023

No enregistrement OIC-TVD-UTI-0221-231548

Lausanne, le 19 février 2021

Organisme Intercantonal de Certification OIC

David Aeschlimann
Président

Roman Tscherrig
Directeur

Ce certificat est valable jusqu'à l'émission d'un nouveau certificat et sous réserve d'un retrait de certification. Toute modification ou utilisation abusive est prohibée.

Avenue d'Ouchy 66 / CP 1080 t. 021 601 53 75 www.oic-izs.ch
1001 Lausanne f. 021 601 53 79 info@oic-izs.ch

Processus de notre ToFu frais

1 Tri et nettoyage des graines de soja à la main.



Pour assurer la qualité du tofu, nous trions les graines de soja à la main avant utilisation.

2 Trempage des graines dans l'eau froide. Lavages répétés des graines



Le temps de trempage dépend de la météo. Nous lavons les fèves de soja plusieurs fois afin de garantir une longue durée de conservation.

3 Broyage et pressage de la purée de soja pour obtenir du lait de soja.

La machine à broyer est importée de la Corée du sud. Elle sépare l'okara du lait de soja en broyant les fèves préalablement trempées.



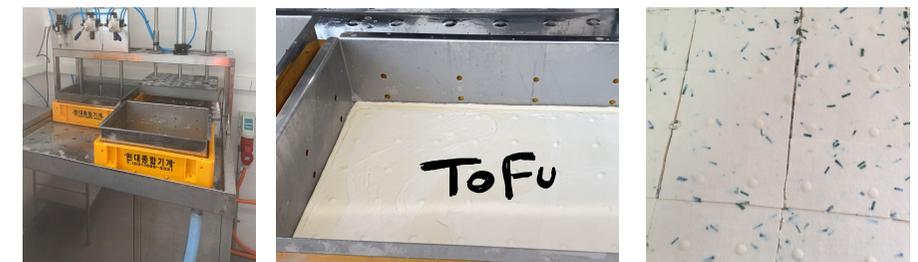
4 Cuisson du lait de soja jusqu'à 90 degrés.



5 Caillage du lait chaud avec le sel de nigari.



6 Transfert du tofu mou dans un moule pour être pressé.



ToFu frais bio - base de soja



Tofu frais bio

C'est le produit principal de TerraSoja. En plus de sa grande saveur, il est le produit d'un subtil mélange du savoir-faire traditionnel coréen et de la qualité helvétique de part le choix porté sur la variété de soja bio « Proteix » développée à l'Agroscope de Changins (VD). Ce Tofu est non pasteurisé pour garantir une texture tendre et un goût savoureux. Il est donc recommandé de le consommer dans la semaine qui suit sa fabrication.

Composition

- Graines de soja bio de la région
 - Provenance Ferme Jaggi (VD), Ferme Rovéréaz (VD), Ferme Monniati (GE)
- Eau
- Nigari
- Additionnel pour le tofu frais saison : Légumes bio(VD), herbes aromatiques de saison bio (VD), sel de cuisine (VD)

Gamme disponible:

- TOFU frais et savoureux (**nature**) bio
- TOFU frais saison bio
 - *aux herbes ou légumes* **ciboulette**, persil, basilic, sauge, aneth, coriandre, menthe, lavande, romarin, verveine, citronnelle, cerfeuil, sarriette, marjolaine, origan, cumin, ortie, shisho, estragon, thym, thym citron, raifort, carotte, betterave, curcuma
 - *aux graines* graines de moutarde, graines de courge, graines de tournesol, **graines de caméline**, graines de chanvre, graines de lin, graines de colza

Tofu frais bio - non soja

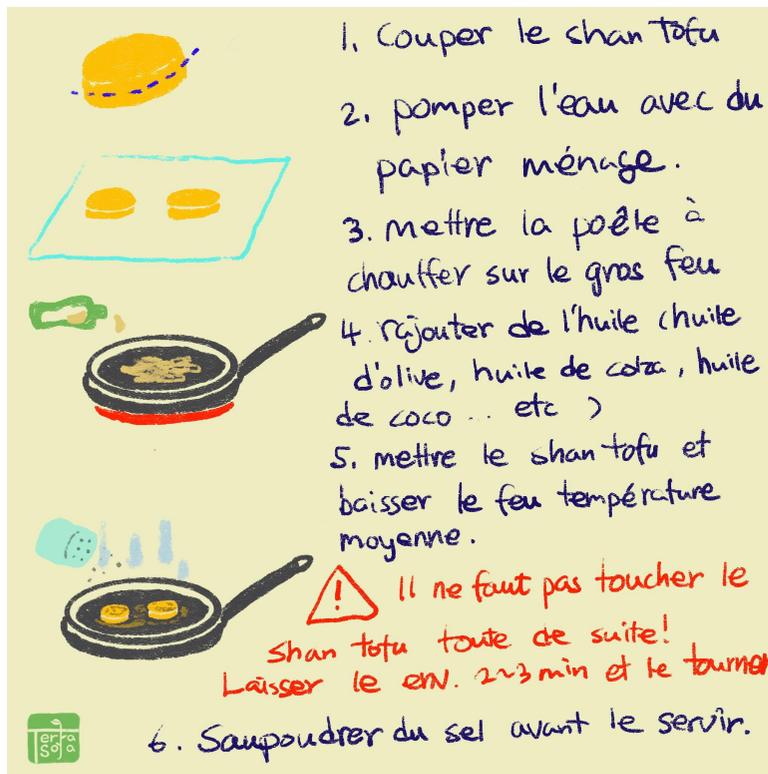


Le Shan tofu bio

Originnaire de Birmanie. Cette variété est appréciée par les personnes sensibles à la digestion du soja, mais pas uniquement. Sa texture plus crémeuse et friable saura ravir les amateurs d'onctuosité.

Dans son pays d'origine, il est cuisiné frit, mais se déguste aussi cru.

L'année 2021 a été très difficile pour la culture de pois chiches en Suisse romande. Pour cette raison, TerraSoja a décidé d'arrêter le Shan Tofu jusqu'à la récolte de 2022. En attendant le retour de la culture de pois chiche, nous faisons le **Tofu aux lentilles 100% bio** pour remplacer le Shan Tofu.



● Composition

- Pois chiches ou lentilles - de la ferme Jaggi (VD)
- Eau
- Sel de cuisine (VD)

● Gamme disponible:

- Shan Tofu Bio (Tofu de pois chiches) **NON DISPONIBLE EN 2022**
- Tofu aux lentilles 100% Bio

Autres produits frais bio - base de soja



Tofu à Tartiner

Une pâte à tartiner issue de la créativité de l'équipe de TerraSoja et son désir d'une production sans déchet. Les restes de tofu coupés lors du façonnage des blocs de tofu sont mixés avec des graines ou des herbes selon la saison, l'huile de colza, vinaigre, l'ail (restant de la production du kimchi) ainsi qu'une pointe de sel. Le tout mixé se transforme en une pâte à tartiner salée qui ravira les papilles des petits et grands. Elle se marie très bien sur des tranches de pain, en dips pour légumes ou ajoutée à une sauce.

- Composition

- Tofu bio de TerraSoja
- Huile de colza - ferme Jaggi (VD)
- Vinaigre (CH)
- Ail
- sel de cuisine (VD)
- Additionnel pour les différentes gammes

: graines de caméline, graines de tournesol, graines de chanvre, piment, des herbes de saison.

- Saveurs disponibles:

- caméline
- piquant
- fumé
- herbes/graines saisons : selon le tofu saison



Autres produits frais bio - base de soja



Douyou (lait de soja)



CH-Bio

C'est un doux mélange de graines de soja et d'eau donnant une boisson onctueuse qui remplace facilement le lait d'origine animale. Il se boit ou s'ajoute à vos recettes de cuisine. C'est une boisson qui n'est pas recommandée pour les enfants de moins de six mois.

- Composition

- Soja bio
- Eau
- Sel de cuisine (1g/bouteille)
- Sucre bio suisse (1g/bouteille)



YOFU



CH-Bio

Tofu soyeux fermenté comme un yaourt. Avec 100% de lait de soja pressé chez TerraSoja. Grâce à la fermentation à basse température, sa texture est très soyeuse ainsi qu'un bon goût issu de la fermentation.

- Composition

- Soja bio
- Eau
- Cultures de yaourt

- Gamme disponible:

- YOFU nature

Autres produits - fumé



Tofu fumé



CH-Bio

La fumaison du tofu frais se fait directement après sa production dans nos locaux à Coinsins. Le tofu est fumé à froid pendant 12h. Il conserve sa texture moelleuse avec le goût boisé unique du processus de fumaison. Grâce à ce processus le tofu peut se garder pendant un mois.

- Composition
 - Tofu bio de TerraSoja
- Gamme disponible:
 - nature
 - saison : selon le tofu saison



Fleur de sel fumé



La fleur de sel de Bex est composée de cristaux de sels rares et précieux recueillis à la main par des artisans aux gestes délicats. Riche en sels minéraux, oligo-éléments et sans additifs, cette Fleur de sel représente la pureté car elle provient du coeur de la roche et est donc très éloignée de toutes sources de produits polluants. Pour un goût unique et spécial, elle est délicatement fumée à froid à Coinsins.

- Composition
 - Fleur de sel de Bex

Kimchi



Le Kimchi

C'est un plat traditionnel originaire de Corée, composé de légumes lacto-fermentés.

Cette technique consiste à tremper les légumes dans de la saumure durant plusieurs heures et à les mélanger ensuite avec l'assaisonnement. Il repose à température ambiante dans un bac spécialement conçu pour éviter le contact avec l'oxygène. Dans ces conditions la fermentation peut avoir lieu. Une fois que le niveau de fermentation souhaité est atteint, le Kimchi se conserve au frais.

Véritable plat national coréen, dont la préparation est transmise de génération en génération, le Kimchi est réputé comme une des préparations les plus saines du monde. Ses bienfaits pour le corps (et les papilles!) ne sont plus à démontrer.

La particularité de ce met est qu'il existe une recette différente pour chaque région de Corée, dépendant des légumes à disposition.

TerraSoja le prépare avec les légumes de saison soigneusement sélectionnés chez les agriculteurs bio de la région, ce qui en fait un produit incontournable de TerraSoja.

Madame Kim a adapté la recette du kimchi pour la suisse. Goûtez-le et laissez-vous transporter par son doux mélange de saveurs suisses et coréennes.

- Composition
 - Légumes principaux de saison - bio, CH
 - chou chinois, chou blanc, concombre, betterave, radis, rave..
 - Sauce (assaisonnement)
 - oignons, ail, gingembre, carotte, pomme ou poire
 - sauce poisson (pour le kimchi piquant)
 - poudre piment (pour le kimchi piquant)
 - sel de mer
- Gamme disponible:
 - Kimchi nature (vegan -sans piment, sans sauce poisson)
 - Kimchi piquant (avec piment, avec sauce poisson)



Autres produits - en petite quantité



Salade Mix



CH-Bio

Un mélange d'ingrédients provenant à 100% de Coinsins ! Nous avons cultivé des herbes et des fleurs comestibles sur une parcelle mise à disposition par la ferme Jaggi. Elles ont ensuite été séchées à l'air libre.

- Composition
 - Graines de tournesol
 - Graines de caméline
 - Ciboulette
 - Fleurs comestibles
 - Graines d'aneth
 - Fleurs de lavande
- Gamme disponible:
 - Salade mix : aneth
 - Salade mix : lavande



Fleur de sel aux herbes



CH-Bio

Les herbes sont cultivées par l'équipe de TerraSoja à Coinsins et séchées naturellement à l'atelier. Tout le processus, c'est-à-dire la plantation, récolte, séchage, mélange et mise en bocal, est fait à la main à Coinsins.

- Composition
 - Fleur de sel de Bex
 - Herbes (Coinsins, VD):
 - Thym, Marjolaine, Basilic, Hysope, Aneth,
 - Lavande, Romarin, Sarriette

Merci



	Tofu frais et savoureux	2015.09
	+ Tofu à la ciboulette	2016
	+ Tofu aux herbes-basilic, ail des ours etc, Shan tofu	2017
	+ Kimchi nature, Douyou	2018
	+ Kimchi piquant	2019
+ Tofu aux graines -caméline, courge etc Tofu à tartiner, Tofu fumé		2020
+ Salade Mix, Fleurs du sel aux herbes, Tofu aux lentilles 100%		2021
+ YOFU, Fleurs du sel fumé		2022

Contact

Min Jung Kim

Directrice

+41 79 654 15 07

terrasojamin@gmail.com

TerraSoja Sàrl

Route de la Verrerie 1

1267 Coinsins