



Vince Company.

Catalogue

**Alimentation
Générale**



SOMMAIRE

- 3 Riz
- 8 Fruits Secs
- 14 Viande & Volaille
- 17 Poisson
- 22 Boisson
- 26 Huile



Rubrique :
RIZ





RIZ PARFUMÉ LOTUS

Le riz Lotus doit son goût particulier à son terroir d'origine. Il est récolté dans le Nord-Est de la Thaïlande, ce qui lui garantit la meilleure qualité de Hom Mali. Le riz Lotus a été élu meilleur riz parfumé du monde à la Conférence Internationale du Riz (2010).

Découvrez dans la gamme RIZ DU MONDE le riz long parfumé Lotus BIO.

Origine : Thaïlande.

Conditionnement : 1, 5, 10 et 25 kg.



Riz parfumé PERLE D'ASIE Cambodge

Nous vous proposons 3 qualités différentes de riz parfumés du Cambodge.

PERLE D'ASIE ORANGE : ce riz long parfumé est d'une qualité comparable au riz parfumé Thaïlandais. Conditionnement : 5 & 20 kg.

PERLE D'ASIE VIOLET : une variété spécialement adaptée à la cuisson en rice-cooker. Conditionnement : 20 kg.

PERLE D'ASIE BLEU : un positionnement prix attractif pour un riz parfumé de qualité. Conditionnement : 1, 5 & 20 kg.





Riz parfumé RIZIERE

Origine : Thaïlande ou Cambodge.
Conditionnement : 1 et 5 kg.



Brisure de riz parfumé PERLE D'ASIE Cambodge

La Brisure est un fragment de riz calibré. Elle est obtenue lors de l'usinage du riz. Selon sa taille, elle est classée en cassé 1 fois, 2 fois ou 3 fois. Nous sélectionnons rigoureusement nos brisures pour garantir un produit homogène. Chaque taille de brisure permet une utilisation et des recettes différentes.

- Brisure de riz parfumé Cambodge Super Spéciale (cassé 1 fois).
- Brisure de riz parfumé Cambodge N°1 (cassé 2 fois).

Conditionnement : 5 et 20 kg.





Riz Basmati ELEPHANT

Le riz Basmati provient des cultures traditionnelles du Nord de l'Inde et du Pakistan. Il doit sa saveur aux eaux de l'Himalaya. Il est qualifié par les indiens de «Roi des riz». Son nom signifie en Hindi «le parfumé».

Origine : Inde/ Pakistan

Conditionnement : 1, 2, 5 & 20 kg.



Riz TILDA

- **Riz BASMATI TILDA** : Surnommé le "Prince des Riz", ce riz Pur Basmati provient des contreforts de l'Himalaya où les grains sont sélectionnés pour leur pureté par les experts de Tilda. Le Basmati, avec sa délicate texture, son arôme et son exquise saveur, s'accorde harmonieusement avec tous vos plats. Conditionnement : 1, 2, 5, 10 et 20 kg.
- **Riz PARFUME TILDA** : Naturellement parfumé et connu également sous l'appellation de riz « Thai Jasmine », sa cuisson nécessite moins d'eau et est plus rapide que les autres riz. Conditionnement : 1, 5 et 10 kg.





Riz BLANCS

- **Riz rond:** Le riz rond est un riz tendre qui convient à merveille pour les desserts grâce à son goût généreux et à son fondant irrésistible. Conditionnement : 1, 5 et 25 kg.
- **Riz Sushi Japonica :** Le riz Sushi Japonica est un riz tendre qui colle une fois cuit pour pouvoir être mangé avec des baguettes. Il vous permettra de préparer de véritables sushis et makis dans la pure tradition japonaise. Conditionnement : 1 et 10 kg.
- **Riz arborio spécial risotto:** Le riz Arborio est d'origine italienne. Il est cultivé dans la plaine du Pô, dans la région de Lombardie. Il a comme caractéristique de rester ferme pendant la cuisson et d'absorber la saveur des aliments avec lesquels il cuit. Conditionnement : 1 kg.
- **Riz blanc Indica:** Le riz blanc Indica est cultivé dans le monde entier. Il peut répondre aux demandes de tous les consommateurs. Conditionnement : 5 et 20 kg.
- **Riz Surinam:** Le riz Surinam doit sa renommée à la longueur et à la finesse de son grain. Importé d'Amérique du Sud, il est très apprécié des connaisseurs. Conditionnement : 1, 5 et 25 kg.



A glass jar with a metal clasp lid is filled with a variety of dried fruits and nuts. The jar is placed on a dark wooden surface. The lid is open and lies to the left of the jar. Numerous pieces of dried fruit, including banana slices, orange and red cubes, and yellow chunks, along with various nuts like almonds, walnuts, and cashews, are scattered in the air around the jar, creating a sense of movement and abundance. The background is a soft, light blue gradient with a large, faint, pinkish-orange watercolor-like shape behind the text.

Rubrique :
Fruit Sec



Amandes

- **Amandes blanchies entières:** amande décortiquée blanchie, ou amande émondée (dont on a retiré la peau). Souvent utilisées dans les préparations salées (tajine, couscous), elles peuvent aussi être consommées tel quel en grignotage.
- **Amandes décortiquées crues:** fruit de l'amandier recouvert d'une petite peau brune claire. Les amandes décortiquées sont consommées en grignotage au moment de l'apéritif ou en garniture de plats salés (tajine, couscous...).
- **Amandes hachées blanchies:** les amandes hachées ou concassées sont utilisées dans de nombreuses recettes orientales aussi bien sucrées (pâtisseries) que salées (pastilla).
- **Amandes effilées:** Amande émondée coupée en fines lamelles. Les amandes effilées sont utilisées en garniture de préparations salées (poissons, poulets, couscous, tajines). Elles sont aussi utilisées dans des pâtisseries ou simplement pour décorer certains plats.
- **Amandes poudre blanche.**
- **Amandes grillées salées.**

La plupart de nos amandes sont conditionnées en formats 250 g, 400 g, 800 g et 1 kg. N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir l'intégralité de l'assortiment.



Arachides

- **Arachides grillées salées blanches:** à déguster en grignotage. Aussi très utilisées dans les cuisines Asiatiques et Africaines.
- **Arachides râpées brunes:** arachide râpée avec sa peau, utilisée dans la cuisine africaine.
- **Arachides crues blanchies.**
- **Arachides crues décortiquées.**
- **Arachides coques grillées:** les utilisations des arachides sont nombreuses. Elles sont très utilisées dans la cuisine asiatique : elles sont sautées au wok pour rehausser des légumes ou le poulet ou réduites en beurre pour composer de nombreuses sauces.
- **Arachides sucrées:** Arachide ronde enrobée de sucre caramélisé. A grignoter. Conditionnements: sachets 500 g, pot 750 g et seau de 3kg.

La plupart de nos arachides sont conditionnées en formats 500 g, 1, 5 et 25 kg. N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir l'intégralité de l'assortiment.



Grignotage et divers

- **Maïs grillé salé:** le maïs grillé salé est essentiellement consommé en grignotage.
- **Pistaches grillées salées:** fruits du pistachier. Se consomment en grignotage. Décortiquées à l'état brut, elles entrent aussi dans la préparation de nombreuses pâtisseries.
- **Noix de cajou grillées salées:** noix de cajou brunies par le grillage et salées. Elles se consomment telles quelles en grignotage.
- **Noix de cajou crues:** Elle est très utilisée dans de nombreuses cuisines (Arabe, Indienne et Asiatique, entre autres).
- **Brisures de noix de cajou.**
- **Pépites grillées salées:** les Pépites Blanches, ou graines de courges, sont particulièrement consommées en grignotage à tout moment de la journée (les enfants en sont friands).
- **Rice crackers:** à base de riz soufflé, les rice crackers se consomment à l'heure de l'apéritif. Ils sont riches en saveurs et en couleurs.
- **Tournesol grillé salé:** les graines de tournesol sont consommées en grignotage tout autour du bassin Méditerranéen. Elles sont aussi excellentes dans les salades, les légumes, les gâteaux et les yogourts.
- **Noix cerneaux moitié:** Fruits issus du noyer, après cassage de la coquille apparaissent 2 demi-cerneaux. Entrent dans la préparation de nombreuses pâtisseries orientales. Peuvent aussi se consommer tels quels en grignotage.
- **Noix de Macadamia.**



Raisins secs

- **Raisins bruns:** ils sont issus de variétés de raisin particulièrement sucrées. Les grappes sont d'abord lavées, puis séchées au soleil. La couleur du raisin change alors, passant du vert au brun et le degré d'humidité est réduit de moitié. Conditionnements: 500 g, 1 kg, 12.5 kg.
- **Raisins golden.** Conditionnements: 500 g, 1 kg, 12.5 kg.



Coco râpée

Noix de coco râpée et déshydratée, utilisée pour la préparation de divers plats Antillais et desserts. Elle est également très présente dans la cuisine asiatique.

Conditionnements: 500 g, 1 kg, 25 kg.



Pâtes de fruits secs

- **Pâte d'amande** 33% tricolore 250g: pâte riche en amandes et facile à travailler.
- **Pâte de datte** Algérie et Tunisie 1 kg: spécialité des pays du Maghreb, la pâte de datte est idéale pour fourrer certaines pâtisseries orientales (notamment le makrouts).





Fruits secs divers

- **Abricots secs:** le fruit entier est dénoyauté puis séché. Son goût est doux et acidulé.
- **Ananas cubes.**
- **Papaye cubes.**
- **Pignons de pin:** Ils entrent dans la préparation de certains desserts. Ils sont aussi utilisés pour agrémenter les salades ou dans l'élaboration de recettes comme le Pesto.
- **Bananes chips.**
- **Mélange de fruits exotiques:** Mélange coloré de 5 fruits tropicaux déshydratés délicieusement sucrés.
- **Dattes muscade.**
- **Figues sèches.**
- **Pruneaux d'Agen.**

La plupart de nos fruits secs sont conditionnés en formats 250 g, 400 g, 800 g et 1 kg. N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir l'intégralité de l'assortiment.

A top-down view of various fresh meats on a dark wooden cutting board. In the upper half, there are several pieces of raw chicken, including a whole small bird, wings, and thighs, garnished with fresh green herbs. In the center, a round of ground red meat is topped with sliced red onions. In the lower half, there are lamb chops with white fat, a large piece of pinkish meat tied with string, and other cuts of red meat, some with fresh herbs like rosemary. The lighting is bright, highlighting the textures and colors of the meat.

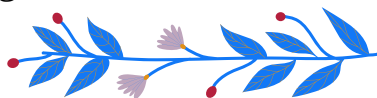
Rubrique :
Viande & Volaille



Aile de poulet

L'aile de poulet est une des parties les plus goûteuses du poulet, surtout lorsqu'il est rôti. C'est un morceau riche en os, mais aussi en graisse et en peau, d'où sa saveur. Mais, c'est aussi un des morceaux les plus petits et il représente donc une petite portion. Une seule aile de poulet contient environ 5 g de protéines et 4.5 g de gras, pour un apport de 64 calories.

Origine : Union Européenne
Conditionnement : 5 - 10 kg.



Cuisses de poulet

La cuisse de poulet est une viande relativement peu grasse comparée à celle d'autres animaux. Certains morceaux de boeufs sont beaucoup plus riches en lipides, par exemple. La cuisse de poulet, avec sa peau, ne contient que 6 grammes de gras. Par contre, elle contient plus de 25 % de protéines complètes. C'est donc une bonne source de ce nutriment.

Conditionnement : 10 kg.





Viande

Une richesse constante en protéines, avec 17 à 23 g/100 g de viande crue selon les morceaux et des protéines de haute valeur biologique (équilibre en acides aminés indispensables proche des besoins de l'Homme et une absorption digestive élevée).



- 2/3 des morceaux à moins de 8 % de matières grasses (lipides) :
- La teneur en lipides dépend surtout du morceau : certains sont très maigres avec moins de 3 % de lipides (ex : tendre de tranche, noix de veau, etc.) et la grande majorité apporte entre 3% et 8% de matières grasses.
- Pour les plus gras (entrecôte, côtes d'agneau ou de veau, etc.), il suffit de retirer ce « gras » bien visible dans son assiette, pour diviser par deux ou par trois leur taux de matières grasses.
- Des graisses à la composition variée avec :
 - - Autant d'acides gras mono-insaturés (AGMI) que d'acides gras saturés (AGS) et un peu d'acides gras polyinsaturés (AGPI).
- Une des meilleures sources alimentaires de fer avec une forte proportion de fer hémique - la forme de fer la mieux absorbée par l'organisme
- Une richesse en vitamine B12 et un apport intéressant d'autres nutriments indispensables : zinc, sélénium, vitamines B3 et B6.

Conditionnement : Selon la demande

A top-down view of fresh ingredients for cooking fish, including a whole fish, lemon slices, herbs, and a glass of oil. The fish is the central focus, with its scales catching the light. Surrounding it are vibrant green herbs like rosemary and bay leaves, bright yellow lemon slices, and a clear glass of golden oil. The background is a light-colored, textured surface, possibly a wooden table.

Rubrique :
Poisson



Vivaneau entier

Le vivaneau rouge qui appartient à la grande famille des Lutjanidae a une chair maigre contenant peu d'oméga 3, mais il regorge de vitamines D et B.

Conditionnement : 10 pièces..



Tilapia entier

Une portion de 100 g de tilapia cuit contient moins de 3 g de gras et 26 g de protéines, ce qui est idéal pour les personnes qui suivent un régime faible en gras. Le tilapia est une excellente source de protéines, de vitamine A, de fer et de calcium.

Conditionnement : 3,2 ; 5 kg.



Rouget Barbet entier

Des protéines. Le rouget barbet fournit des protéines de qualité, bien assimilées et utilisées par l'organisme.

Des vitamines. Le rouget barbet apporte des vitamines de la famille du groupe B, mais aussi des vitamines A et E qui participent au bon fonctionnement de l'organisme.

Peu de lipides. Le rouget barbet est pauvre en matières grasses.

Conditionnement : 10 pièces.



Poisson-Perroquet entier

Le poisson-perroquet est un poisson incontournable des eaux tropicales à travers la planète. Il est un poisson phare de la cuisine de nombreuses régions du globe.

Riche en protéines (près de 40% des Apports Journaliers Recommandés), le poisson-perroquet est en outre une excellente source de phosphore (métabolisme osseux) et de potassium (intégrité cellulaire et fonctionnement enzymatique). Il est également riche en vitamines B3 (participe au processus de formation de l'ADN), B6 (renouvellement des globules rouges, équilibre du système immunitaire) et surtout B12 (importante pour le système nerveux).

Conditionnement : 10 pièces.





Maquereau entier

Le maquereau est un poisson de mer, très prisé pour sa chair. Il appartient à la même famille que le thon. Il est très nutritif, peu onéreux et se consomme de diverses façons.

- Riche en oméga 3 ;
- Source de vitamine D ;
- Source de vitamines du groupe B ;
- Source de fer, d'iode et de sélénium ;
- Riche en protéines.

Conditionnement : vrac pour 5 kg.



Dorade entier

La dorade (ou daurade) est un poisson particulièrement maigre : elle comprend moins d'1 g de lipides pour 100 g de chair (contre plus de 10 g pour les poissons gras). Riche en protéines de grande qualité, elle renferme également des vitamines du groupe B et de bonnes concentrations en minéraux et oligo-éléments. La dorade fournit essentiellement des protéines et constitue une bonne source de vitamines du groupe B, notamment B12. Il apporte également de la vitamine E anti-oxydante.

Conditionnement : 5 kg.



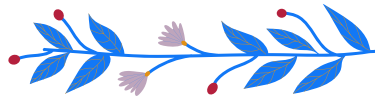
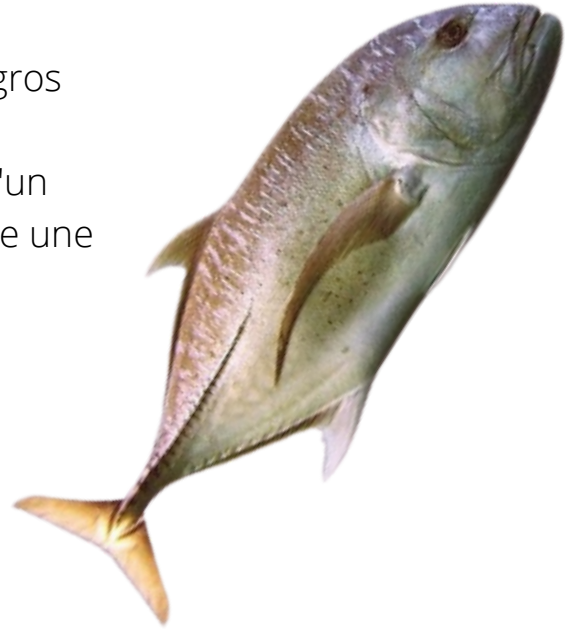


Carangue entier

Les carangues sont pour la plupart d'assez gros poissons tropicaux prédateurs, puissants et rapides. Avec 104 kcal pour 100 g, il s'agit d'un aliment modérément calorique, qui constitue une source de protéines.

- Source de vitamines du groupe B ;
- Riche en protéines.

Conditionnement : 10 kg.




Barracuda entier

Le barracuda est un poisson prédateur qui vit dans les eaux chaudes (tropicales). Le barracuda peut avoir une taille inférieure à 1 mètre comme une taille dépassant les 2 mètres ! Le barracuda fait partie des poissons maigres. Riche en protéines et lipides.

Conditionnement : 10 kg.



A vibrant tropical beach scene. In the foreground, a coconut shell is partially buried in the sand. To its left, a blue umbrella with purple floral patterns is partially visible. In the center, a small green plastic palm tree stands on a wooden stick. To the right, a bright yellow drink is served in a coconut shell, topped with a red cherry. The background shows a clear blue sky and blurred green foliage.

Rubrique :
Boisson



Les boissons du groupe Coca-cola

Coca-Cola célèbre ses 100 ans en France, retour sur un siècle d'histoire

Dans les événements historiques, les manifestations sportives, les moments de partage et de célébration nationale, Coca-Cola s'est fait une place de choix dans le coeur des "frenchies".

"Pour nous, vous avez tout à faire ensemble", par ce message fort et optimiste énoncé dans le spot TV consacré à cette célébration, Coca-Cola transmet son envie de prolonger cette histoire complice auprès de la population française.

La présence de Coca-Cola est devenue inévitable dans les paysages de l'Hexagone grâce à ses nombreuses participations aux événements sportifs notamment mais aussi en misant sur une production "Made in France". En effet, 90 % des boissons consommées en France sont fabriquées par les six usines réparties sur l'ensemble du territoire.

Conditionnement selon produits souhaités (En bouteilles et cannettes).



Les boissons du groupe Orangina - Schweppes

Oasis, c'est la boisson incontournable du quotidien des familles ! Grâce à ses recettes uniques, gourmandes et rafraîchissantes, toutes les générations se réunissent autour d'Oasis pour partager des moments funs et remplis de plaisir.

Orangina, c'est une petite bouteille ronde mythique complètement secouée, fidèle ambassadrice de la marque à travers le monde depuis 80 ans ! Une boisson à la personnalité folle, audacieuse et positive, qui associe le rafraîchissement des bulles et le plaisir de la pulpe et dont la formule est tenue secrète depuis sa création.

Incontournable marque de boissons depuis plus de 200 ans, Schweppes accompagne les Français selon leurs envies, de midi à minuit.

Le thé Lipton est cultivé à l'aide d'éléments naturels comme la pluie, le vent et le soleil, pour vous offrir ce goût riche et cet arôme unique.

Conditionnement selon produits souhaités (En bouteilles et cannettes).



Famille Cristaline

Boire de l'eau au quotidien est nécessaire au bon fonctionnement de l'organisme. L'eau est la seule boisson nécessaire à la vie et indispensable pour assurer une bonne hydratation.

Chaque jour, il est recommandé de consommer au moins 2 litres d'eau par jour, dont 80% (1.5L environ) par la boisson*, notamment pour compenser les pertes liées à la transpiration, aux urines, et même à la respiration.

Bien évidemment, les besoins varient selon les individus et les circonstances. Boire de l'eau est d'autant plus indispensable en cas de forte chaleur, de stress ou bien pendant l'effort.

Conditionnement : 33 cl - 50 cl - 5 l - 1.5 l - 1 l



Rubrique :
Huile



Huile de Tournesol

L'huile de tournesol est une huile obtenue grâce à la transformation des graines de tournesol, qui sont récoltées en général au mois de septembre et octobre. Une fois récoltées, ces graines sont épurées, c'est-à-dire nettoyées de tout déchet. Ensuite, les graines sont transformées grâce à une première pression à froid dans une grande presse (température maximale de 27°C pour une pression dite « à froid »).

Grâce à sa forte teneur en Oméga 6, elle peut également se révéler très bonne pour la santé. Pourquoi ? Car elle prévient le cholestérol, renforce le système immunitaire, et favorise la croissance des cellules. C'est aussi un excellent régulateur endocrinien !

Conditionnement : selon la demande.