

Provamel soja

Da's bewust genieten!



Provamel streeft ernaar lekkere en gezonde sojaproducten aan te bieden. Wil u meer weten over onze filosofie, onze producten en de voordelen van soja? Kijk snel binnenin!



LOVE YOUR FUTURE

Hoe alles begon ...

Soja is een voedzaam en waardevol voedingsmiddel met veelzijdige toepassingsmogelijkheden. In 1975 ontwikkelde Provamel een exclusief productieproces voor sojamelk, gebaseerd op volledige sojabonen. In 1980 startte de productie in Izegem en verhuisde negen jaar later naar Wevelgem, waar de grootste Europese sojafabriek werd gebouwd. Sindsdien heeft omvangrijk onderzoek door gemotiveerde medewerkers geleid tot de ontwikkeling van een heel gamma smakelijke levensmiddelen op basis van soja.



Denken alle bedrijven in de toekomst aan duurzame ontwikkeling?

Wie weet? Provamel biedt de bewuste consument alvast een alternatief voor industriële high-tech voedingsproducten. Met de Provamel-bioproducten kies je voor een andere manier van landbouw, een andere manier van omgaan met voeding en met de natuur. Men zou de filosofie van Provamel kunnen samenvatten onder de noemer '**Duurzame Ontwikkeling**'. In ons productieproces staan mens en milieu centraal. Onze werkwijze weerspiegelt dan ook ons respect voor de natuur, onze eerbied voor mens en milieu, ons streven naar zuiverheid en onze afwijzing van elk compromis. Vandaar onze doorgedreven zorgvuldigheid, van het sojaboontje tot het afgewerkte product. Provamel voldoet aan de hoogste eisen op vlak van zuiverheid, kwaliteit en smaak. Het resultaat is een gamma gezonde en lekkere voedingsmiddelen. Want wat met liefde gemaakt wordt, smaakt gewoon beter!

Zal al het voedsel in de toekomst GGO-vrij zijn?

Wie weet? Als het van Provamel afhangt wel! Zuiverheid en kwaliteit zijn voor ons van het allergrootste belang. Provamel kiest dan ook voor biologische teelt, weliswaar met gebruikmaking van de modernste technieken, maar zonder chemische en/of synthetische bestrijdingsmiddelen en met respect voor de natuur. Zo worden onze sojaproducten vervaardigd met biologische sojabonen die een officieel '**GGO-vrij**' certificaat hebben. Dat certificaat behalen we omdat onafhankelijke controleorganismen voortdurend onze grondstoffen en productie controleren op de eventuele aanwezigheid van GGO's. Maar daarmee is de kous niet af: Provamel heeft zelf ook een controlesysteem opgezet dat elke stap van de keten controleert, van sojaboon tot eindproduct.

Bekijk het Provamel-productieproces op www.provamel.com



Respect voor mens & planeet

Provamel streeft naar respect voor mens en milieu. Provamel verkiest daarom duurzame langetermijnrelaties met kleine bioboeren in Brazilië, Canada en China. Daarmee kiest Provamel voor bio en dus voor duurzame landbouw, maar ook voor eerlijke lonen, degelijke huisvesting, veilige werkomstandigheden zonder kinderarbeid en respect voor het leefmilieu. Op de Provamel-verpakkingen prijkt dan ook het EcoSocial-label. EcoSocial is een label van het Braziliaanse Instituto Biodinamico (IBD) en staat voor duurzame ontwikkeling, zowel op socio-economisch als op milieuvlak.

Sinds 2010 kunnen we met veel trots aankondigen dat onze productie CO₂-neutraal is. De realisatie van onze heerlijke producten draagt niets bij tot het broeikaseffect. Dit doel werd bereikt dankzij niet-aflatende inspanningen op drie vlakken:

1. energie besparen
 2. fossiele brandstoffen vervangen door groene energie
 3. investeren in externe CO₂-reducerende projecten
- Ons energie-team zoekt voortdurend naar nieuwe manieren om nog meer energie te besparen en om meer groene energie in te zetten!

Wil u meer weten over ons CO₂-neutraal productieproces, surf naar www.provamel.com



Drinks



Vanille 1 l Choco 1 l Plus Calcium 1 l Natuur 1 l Omega 3 1 l Extra 1 l Rijst 1 l Haver 1 l Natuur 500 ml Plus Calcium 500 ml Vanille 250 ml Choco 250 ml Plus Calcium 250 ml Aardbei 250 ml Banaan 250 ml

Desserts



Vanille 4 x 125 g Choco 4 x 125 g Caramel 4 x 125 g Cappuccino 4 x 125 g Vanille 525 g Choco 525 g Caramel 525 g Vanille 1 l Cuisine 250 ml Bakken & Smeren 250 g

Yofu



Blaauwe bosbes 4 x 125 g Perzik-Mango 4 x 125 g Kers 4 x 125 g Vanille-Framboos 4 x 125 g Natuur 4 x 125 g Yofu vezels & granen 4 x 125 g Yofu vezels & pruim 4 x 125 g Natuur 500 g Blaauwe bosbes 500 g Perzik 500 g Aardbei 500 g Bosvruchten 500 g Vanille 500 g Limoen-Melisse 500 g

Tofu



Natuur 250 g Natuur 2 x 200 g Kruiden 250 g Gerookt 200 g Tamari 200 g Nuggets 140 g Filet Natuur 2 x 85 g Filet Peper 2 x 85 g Gevulde Filet Champignon 2 x 100 g Gevulde Filet Spinazie 2 x 100 g Falaffelburger 150 g Champignonburger 150 g Linzenstick 130 g Preiburger 150 g Groenteburger 150 g Broccoliburger 160 g Sytanaburger 150 g Salsa balletjes 150 g Harissa balletjes 150 g Fijngehakt 180 g Reepjes Poesta 180 g Reepjes Finesse 180 g

Waarom is soja zo goed voor ons?

Evenwichtig, gevarieerd en lekker eten en drinken is een belangrijke hoeksteen voor een gezonde levensstijl. En daar horen sojaproducten bij!

Alle Provamel-producten zijn voor 100% plantaardig en bieden volgende voordelen:

- 0% lactose
- rijk aan hoogwaardige eiwitten
- leverancier van essentiële aminozuren
- rijk aan poly-onverzadigde vetzuren
- arm aan verzadigde vetzuren

Kortom, Provamel-sojaproducten zijn niet enkel lekker maar ook uiterst voedzaam!



Wist u dat ...

... de productie van dierlijke eiwitten 10 maal meer water vergt dan de productie van plantaardige eiwitten? Zo is er bijvoorbeeld 4000 liter water nodig voor de productie van 1 steak!

... koemelk 5 maal meer CO₂-intensief is dan sojamelk?

... de productie van dierlijke eiwitten 5 maal meer fossiele energie vergt dan de productie van plantaardige eiwitten?

... als alle Europeanen slechts 1 dag per week vegetarisch zouden eten, dat hetzelfde zou zijn als 14 miljoen auto's van de weg halen?

... alle Provamel-producten voor 100% uit plantaardige bestanddelen bestaan? Dit betekent dat de Provamel-producten geen producten van dierlijke oorsprong of melkproducten bevatten en bijgevolg lactosevrij zijn!

... er voor Provamel geen bossen of regenwouden worden gekapt! De productie van Provamel-soja gebeurt enkel in landbouwgebieden die reeds eerder afgebakend waren.

Zo is het altijd geweest en zo zal het ook blijven!



Leef smakelijk!



PROVAMEL. LOVE YOUR FUTURE