

# Vive la Différence. EDENSOY®

- Soya et céréales cultivés uniquement sur des exploitations agricoles familiales nord-américaines utilisant des méthodes biologiques.
- Certifié biologique
- Protéines de soya entier, préparées avec soin et soumises à 240 contrôles de qualité
- Source naturelle d'AGE oméga 3, 6 et 9
- Uniquement des ingrédients entiers, aucun isolat de soya non déclaré ou d'ingrédients chimiques servant à masquer des saveurs
- Cuit avec soin pour faciliter la digestibilité et l'absorption des nutriments
- Pas de raccourci, analyses de dépistage d'OGM
- Hyposodique, aucun sucre raffiné
- Sans gluten, non sucré & EDENBLEND
- ☞ paréve



## Agriculture biologique familiale

L'avantage Edensoy commence dans les exploitations de culture biologique d'Amérique du Nord où sont cultivées nos fèves soya et nos céréales. Nous connaissons chacun des agriculteurs et nous visitons périodiquement leurs exploitations, leurs champs et leur famille. Les soins ingénieux qu'ils apportent à leurs produits ont permis de créer, au fil des décennies, un sol organique, riche et nutritif, produisant des aliments qui regorgent d'énergie vitale, de saveur et dont la valeur nutritive est hautement supérieure.



## Une préparation judicieuse

Une boisson de soya élaborée correctement pour l'alimentation humaine exige une préparation méticuleuse et une cuisson complète des protéines de soya.

Edensoy est élaborée avec soin à notre usine certifiée biologique par l'OCIA, à l'aide

d'ingrédients de première qualité. Elle est soumise à 240 contrôles de qualité continus et bénéficie des résultats d'années de recherche sur le choix et la préparation des fèves soya. À partir d'eau purifiée à l'aide d'un procédé d'osmose inverse double passe et d'un procédé breveté de désactivation des enzymes à l'aide de vapeur et de pression permettant d'obtenir une saveur idéale et les nutriments les plus faciles à assimiler, jusqu'à l'équipement de conditionnement et de capsulage aseptiques suédois Tetra Pak, nos choix contribuent à produire la plus haute qualité, la plus grande valeur et la meilleure valeur nutritive.



## Ingrédients

Edensoy procure la valeur nutritive naturelle biologique des fèves et des grains entiers, fournissant les protéines de soya de la plus haute qualité sur le marché, y compris les acides gras essentiels naturellement présents et un large spectre de nutriments équilibrés, tels calcium, potassium, vitamines B, minéraux, oligo-éléments et de multiples phytonutriments. Edensoy est la seule boisson de soya qui contient du kombu, une algue alimentaire nourrissante. Nous utilisons des édulcorants doux et non raffinés: extrait de blé et d'orge biologiques maltés naturellement ou de l'amazake de riz brun biologique.

## Éprouvé sans OGM

Le soya est l'une des cultures les plus ciblées pour la transformation génétique. Nous faisons tout ce qui est possible pour que les boissons Edensoy soient exemptes d'OGM,



notamment par des analyses répétées de notre soya, d'abord au stade de semence, puis pendant la croissance et ensuite au moulin et à la réception. Nous connaissons nos fermes, nos champs et nos fournisseurs personnellement.

Lorsque la popularité du soya a commencé à s'étendre en raison de ses bienfaits pour la santé, les transformateurs de produits alimentaires se sont rués sur cette plante pour en récolter les retombées financières. La plupart des boissons de soya – même si elles sont certifiées biologiques et produites en Amérique du Nord – sont faites à partir de fèves et de céréales importées de Chine ou d'ailleurs, et élaborées à l'aide de procédés et d'ingrédients de qualité inférieure. On trouvera par exemple des isolats de protéines de soya – un ingrédient extrait à l'hexane et traité avec une panoplie de produits pétrochimiques toxiques – des sucres raffinés, des arômes artificiels (surtout la vanille) et des ingrédients non déclarés servant à masquer les arômes produits par les enzymes génétiquement modifiés. Vous méritez mieux.

Goûtez et découvrez l'avantage Edensoy... un aliment vrai, auquel vous pouvez vous fier.



## Bienfaits du soya

Le soya est un aliment de consommation courante important depuis plus de 5 000 ans. Récemment, les scientifiques occidentaux ont commencé à reconnaître qu'il figurait parmi les aliments les plus nutritifs au monde. Les nutritionnistes conviennent que les aliments élaborés à partir de soya biologique entier, comme Edensoy, fournissent le plus de bienfaits.

## Ingrédients choisis avec soin

### Soya entier biologiques:

Cultivé dans un sol riche par des exploitations agricoles familiales nord-américaines que nous connaissons et auxquelles nous faisons confiance. Chaque lot fait l'objet d'un contrôle de qualité rigoureux et de multiples analyses de dépistage d'OGM.



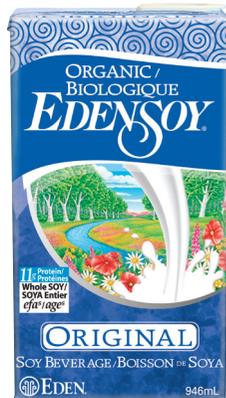
888-424-EDEN  
Eden Foods, Inc. 701 Tecumseh Road, Clinton, Michigan 49236



## Saveurs

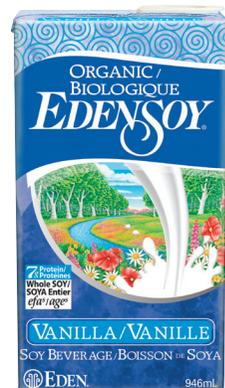
### EDENSOY® Original

Première boisson de soya en Amérique, depuis 1983.



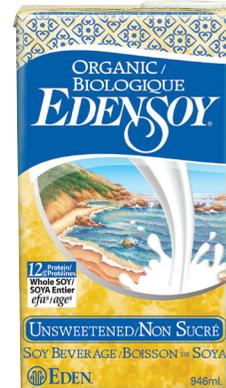
### EDENSOY Vanilla

La boisson de soya de la meilleure qualité avec de l'extrait de vanille pure. Inégalée. Ne contient ni sucre raffiné, ni arôme artificiel.



### EDENSOY Non sucré

Soya biologique et eau purifiée par osmose inversée. Sans gluten. 12 g de protéines de soya et 75 mg d'isoflavones par portion. Source naturelle d'AGE.



### EDENBLEND®

Un mélange d'amazake à base de riz brun biologique et de notre soya. Un aliment versatile et satisfaisant qui apporte l'équilibre nutritif de la nature: céréale et fève. Sans gluten.



## Ingrédients choisis avec soin

**Soya entier biologique**  
Cultivé dans un sol riche par des exploitations agricoles familiales nord-américaines que nous connaissons et auxquelles nous faisons confiance. Chaque lot fait l'objet d'un contrôle de qualité rigoureux et de multiples analyses de dépistage d'OGM.

**Kombu**  
Sans saveur distinctive, cette algue nutritive contient des acides alginique et glutamique naturels qui rehaussent la saveur de l'aliment, particulièrement les fèves.

**Édulcorants biologiques non raffinés**  
Orge et blé maltés par des procédés traditionnels, sirop d'érable, amazake de riz brun. Une teneur en sucre légèrement fermenté sans les procédés toxiques du sucre raffiné (aussi appelé jus de canne évaporé, etc.)

**Riz brun biologique**  
La portion de riz d'EDENBLEND, cultivé par des méthodes biologiques dans des rizières de Californie, paradis des oiseaux de milieux humides. La fermentation koji crée une purée riche et crémeuse qui est sucrée et nourrissante.

**Extrait de vanille pure**  
EDENSOY est la seule boisson de soya en Amérique à contenir de la vanille pure. La vanille pure, la seule vraie vanille, vient du vanillier, *Vanilla planifolia*, membre de la famille des orchidées. Elle contient au moins 250 composés d'arôme et de parfum. Sa préparation suppose une grande intensité de main-d'œuvre et la meilleure est affinée pendant deux ans. Son goût est net, naturellement sucré et elle dégage un parfum agréable.

Sachant que tous les autres arômes de vanille proviennent de procédés et d'ingrédients toxiques (aussi qualifiés d'arôme naturel de vanille, vanille naturelle et autres arômes naturels, arôme naturel de vanille biologique, vanilline, etc.), nous sommes déterminés à n'utiliser que l'extrait de vanille pure, puisque Edensoy est un aliment naturel.

## Soupe aux tomates veloutée

4 portions Prép: 5 minutes Cuisson: 5 minutes  
1 boîte (398 ml) de tomates biologiques en dés EDEN  
1 boîte (398 ml) de tomates biologiques en dés EDEN aux piments  
1 boîte (398 ml) de petits haricots blancs EDEN  
1/2 tasse d'EDENSOY Original, EDENSOY EXTRA Original ou EDENSOY Non sucré  
1/2 c. à thé de sel de mer EDEN, ou au goût  
2 c. à table de ciboulette ou d'oignon vert haché  
Réduire en purée les tomates et les petits haricots blancs au mélangeur.

Verser dans une casserole et chauffer. Ajouter la boisson EDENSOY et le sel de mer. Laisser mijoter jusqu'à ce que le mélange soit chaud, sans bouillir. Garnir de ciboulette ou d'oignon vert et servir.

## Gruau du lendemain

4 portions Prép: 5 minutes, plus réfrigération jusqu'au lendemain  
2 tasses de flocons d'avoine biologique à l'ancienne  
2 tasses d'EDENBLEND ou EDENSOY Vanille  
2 c. à table de cerises Montmorency séchées, de Bleuets sauvages séchés hachés ou de Canneberges séchées EDEN  
2 c. à thé de zeste d'orange biologique  
1 c. à thé de cannelle  
1/8 c. à thé de sel de mer  
3 tasses de fruits frais ou de petits fruits de saison en dés

Dans un grand bol ou un récipient de rangement, mélanger ensemble tous les ingrédients sauf les fruits frais et le sirop. Couvrir et réfrigérer toute la nuit. Le lendemain matin, ajouter les fruits frais. Garnir de noix hachées rôties à sec et de sirop de malt biologique EDEN, au goût.

## Lait frappé EDENSOY

2 portions Prép: 5 minutes  
1 tasse d'EDENSOY, bien froid  
1/2 banane mûre moyenne  
1/2 tasse de fraises ou de framboises, fraîches ou congelées  
1 c. à table de sirop d'érable pur, au goût

Mélanger tous les ingrédients au mélangeur jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Boire tel quel ou verser dans des moules à bâtonnets glacés et congeler.

## Muffins à la compote de pommes

Donne 12 muffins Prép: 10 minutes Cuisson: 20 minutes  
2 tasses de farine à pâtisserie de blé entier  
1 1/2 c. à thé de levure chimique sans aluminium  
1 c. à thé de cannelle  
1/2 c. à thé de sel de mer EDEN  
1/4 c. à thé de muscade  
1/2 tasse de noix hachées grossièrement  
1/3 tasse de cerises Montmorency séchées EDEN  
1 tasse de compote de pommes biologiques EDEN  
1/2 tasse d'EDENSOY EXTRA Vanille  
1 c. à table de vinaigre de cidre biologique EDEN  
2 c. à table d'huile de carthame biologique EDEN  
1/3 tasse de sirop d'érable pur



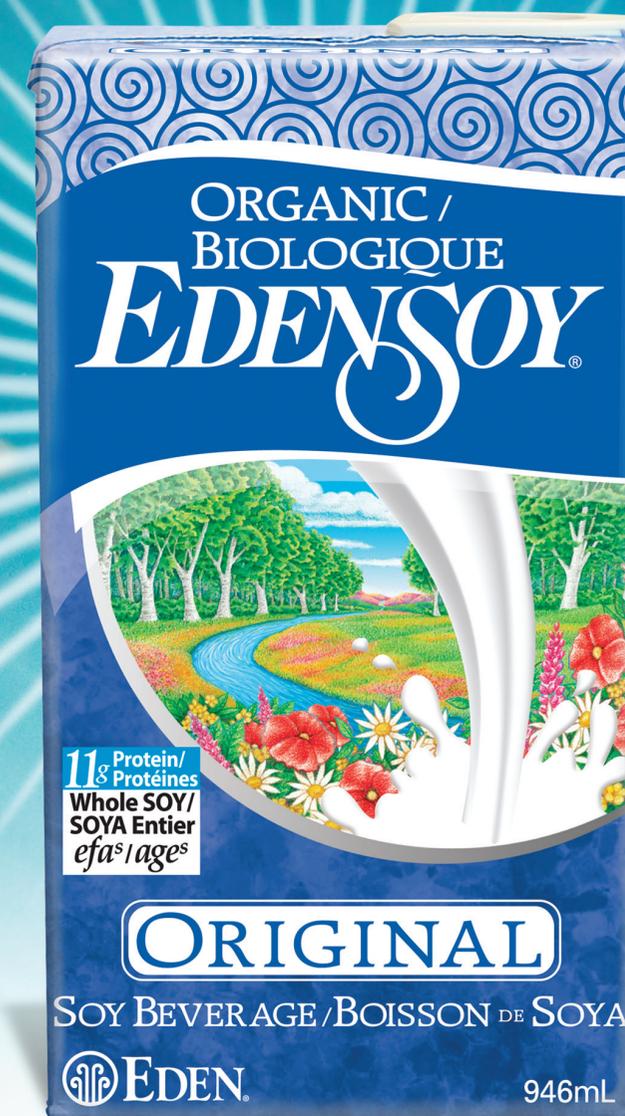
Préchauffer le four à 375 °F. Enduire les moules à muffin d'une légère couche d'huile. Dans un grand bol, combiner les sept premiers ingrédients. Dans un bol moyen, bien mélanger la compote de pommes, la boisson EDENSOY, le vinaigre, l'huile et le sirop d'érable. Incorporer les ingrédients humides aux ingrédients secs. Remplir les moules à muffin aux trois quarts. Cuire de 18 à 20 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre.

## Pain de maïs

Donne huit portions Prép: 5 minutes Cuisson: 30 à 35 minutes  
1 1/2 tasse de farine de maïs jaune  
1 1/4 tasse de farine non blanchie  
2 c. à thé de levure chimique sans aluminium  
1 c. à thé de sel de mer EDEN  
1 1/2 tasse d'EDENSOY Original ou EDENBLEND  
1 c. à table de vinaigre de cidre biologique EDEN  
1/2 tasse de sirop d'érable pur  
1 1/4 tasse d'huile de carthame biologique

Préchauffer le four à 350 °F. Huiler un moule à gâteau carré de 8 po x 8 po ou un moule rond de 8 po de diamètre. Dans un bol moyen, combiner la farine de maïs, la farine, la levure chimique et le sel de mer. Dans un autre bol, mélanger la boisson EDENSOY, le vinaigre de cidre, le sirop d'érable et l'huile.

Incorporer au mélange de farine. Cuire de 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre.



Vive la Différence  
**EDENSOY®**