



Sains & saufs[®]

Et solidaire !

**DES RECETTES
ANTIGASPI**
& gourmandes !

— Catalogue 2025 —



Sommaire



01 QUI SOMMES-NOUS ? p. 3

02 GAMME SALÉE p. 4

Tartinables	p. 5
Soupes chaudes & veloutés	p. 6
Soupes froides & gaspachos.....	p. 7
Légumes cuisinés	p. 8
Sauces cuisinées	p. 9



03 GAMME SUCRÉE p. 10

Confitures.....	p. 11
Smoothies	p. 12
Citronnades	p. 13
Purées de fruits.....	p. 14

04 CONDITIONNEMENTS p. 16



Qui sommes-nous ?



Chez Sains & Saufs, nous menons une mission simple : **sauver les fruits et légumes** trop souvent laissés de côté **et leur offrir une nouvelle vie**. Basés à **Bordeaux**, nous élaborons des **recettes 100 % naturelles** (soupes, confitures, tartinables...) pour satisfaire tous les goûts tout en **soutenant les producteurs locaux**. Grâce à nos actions, plus de **120 000 kg de fruits et légumes** ont déjà pu éviter la benne. Chaque produit que nous créons est le fruit de notre **engagement contre le gaspillage alimentaire**, afin d'inviter chacun à consommer autrement, avec plaisir et responsabilité.

Pour aller plus loin, nous proposons des solutions sur mesure pour répondre aux besoins de la restauration collective, de la grande distribution ou de l'épicerie fine. Rejoignez-nous dans cette aventure antigaspi !



Fruits et légumes
**SAUVÉS DU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE**

ÉTHIQUE & ANTIGASPI
Engagés contre
le gaspillage alimentaire,
nous revalorisons
des fruits et légumes jugés
« imparfaits » ou issus
de surplus.



Nos terres à l'honneur !
**FABRIQUÉ
EN GIRONDE**

LOCAL & SOLIDAIRE
À travers cette démarche,
**nous souhaitons soutenir
et valoriser le travail
des agriculteurs** pour réduire
le chemin entre le champ
et notre assiette !



Recettes gourmandes...
**100%
VÉGÉTALES**

NATUREL & DÉLICIEUX
Nous réalisons de délicieuses
recettes végétales salées
et sucrées pour satisfaire
les papilles de tous,
le tout **sans colorant
ni conservateur !**



Notre

Gamme Salée

Chaque recette donne une seconde chance aux légumes oubliés. Transformés en soupes, tartinables, plats ou sauces, ils révèlent tout leur potentiel. Des recettes pleines de goût, simples et malines, qui font du bien... À la planète comme aux papilles.

Une texture fondante, un goût bien pensé, et l'envie d'y revenir à la cuillère.
Pour l'apéritif ou en simple pause salée, nos tartinables réveillent vos envies
et rassemblent les gourmands.
À étaler, à partager, à savourer.



NOS TARTINABLES



NOUVEAUTÉ EN CRÉATION

HOUMOUS
100 g

Onctueux et parfumé, un houmous authentique, relevé d'une pointe d'épices pour un voyage gustatif.



ANTIPASTI DE TOMATES
100 g

Généreuses et parfumées, ces tomates offrent une tartinaie ensoleillée, vive et savoureuse.



CRÈME DE PIPERADE
100 g

Douce et ensoleillée, cette crème mêle poivrons et tomates dans une harmonie basque.



DUXELLES DE CHAMPIGNONS
100 g

Une texture fine, un goût boisé : le champignon dans toute sa profondeur.



CAVIAR D'AUBERGINE
100 g

Crémeux et tout en rondeur, relevé d'une pointe de caractère. Redécouvrez cet incontournable classique.

Soupes Chaudes & Veloutés

Douces et réconfortantes, nos soupes chaudes allient simplicité, goût et qualité. Élaborées avec soin, elles offrent des recettes savoureuses pensées pour apporter du réconfort à chaque cuillère. Une façon concrète de valoriser les légumes invendus, tout en répondant aux envies du quotidien.

L'UNI
DES S



MOULINÉ 5 LÉGUMES
250 ml / 750 ml

Un mélange généreux de légumes variés pour une soupe nourrissante au goût authentique.



SOUPE DE TOMATES
250 ml / 750 ml

Intense et légèrement acidulée, cette soupe met la tomate à l'honneur avec simplicité et caractère.



VELOUTÉ DE PATATES DOUCES
250 ml / 750 ml

Riche en saveurs, ce velouté révèle la douceur naturelle de la patate douce dans une texture veloutée.



VELOUTÉ DE POTIMARRON
250 ml / 750 ml

Une alliance subtile entre rondeur et finesse, pour un moment de chaleur tout en délicatesse.



VELOUTÉ DE CAROTTES
250 ml / 750 ml

Net et parfumé, ce velouté met en valeur la vivacité de la carotte dans une version tout en légèreté.



Soupes Froides & Gaspachos

Fraîches et équilibrées, nos soupes froides offrent une pause légère, savoureuse et engagée. À déguster en toute saison, elles apportent une touche de fraîcheur au quotidien, tout en alliant simplicité et plaisir.

VERS
SOUPES



**GASPACHO
ANDALOU**
250 ml / 750 ml

Une explosion de couleurs et d'arômes, inspirée des traditions du sud de l'Espagne.



GASPACHO
250 ml / 750 ml

Une recette rafraîchissante et pleine de vitalité, inspirée des saveurs méditerranéennes.



**SOUPE FROIDE
CONCOMBRE MENTHE**
250 ml / 750 ml

Une recette légère et aromatique, où la fraîcheur végétale du concombre rencontre la note vive et parfumée de la menthe.

Des préparations chaleureuses et parfumées, où chaque légume trouve sa place et son éclat. Une cuisine de partage, généreuse et ancrée dans les saisons. À déguster tels quels, ou à glisser dans vos plats du quotidien.



LÉGUMES CUISINÉS, NATURELLEMENT BONS



**LÉGUMES CUISINÉS
POUR COUSCOUS**
690 g

Carottes, courgettes et pois chiches se marient dans un jus épicé, inspiré des traditions du Maghreb. Une base pleine de caractère pour composer vos plats.



**RATATOUILLE
MÉRIDIONALE**
690 g

Un assortiment de légumes d'été mijotés avec finesse, imprégnés d'arômes du Sud. À savourer seule ou en accompagnement généreux.



PIPERADE
690 g

Une préparation colorée aux accents basques, où poivrons, tomates et oignons dévoilent toute leur douceur. Idéale pour relever vos assiettes du quotidien.

À la fois savoureuses et polyvalentes, nos sauces apportent relief et gourmandise à toutes vos envies. Pensées pour accompagner, napper ou composer, elles s'invitent en cuisine comme à table, sans jamais faire d'ombre aux ingrédients.



SAUCES CUISINÉES, 100% PLAISIR



**SAUCE TOMATE
THYM-LAURIER**
350 g

Une sauce onctueuse aux notes aromatiques, où thym et laurier infusent délicatement une base tomate savoureuse. Pour apporter rondeur et profondeur à vos plats.



KETCHUP
250 g / 350 g

Un ketchup maison au goût franc, peu sucré, relevé juste ce qu'il faut. Idéal pour twister un burger, accompagner des frites ou réveiller un sandwich.



**SAUCE VÉGÉTALE
FAÇON BOLO**
330 g

Une sauce généreuse, inspirée de la bolognaise, à la texture soignée et aux arômes équilibrés. Parfaite avec des pâtes ou dans un plat gratiné.



Notre

Gamme Sucrée

Ici, les fruits mis de côté retrouvent toute leur place.
En compote, confiture ou smoothie, ils révèlent
leurs saveurs, leur texture, leur éclat.
Des recettes pleines de fraîcheur et d'idées,
qui réconcilient plaisir, bon sens... Et gourmandise.

Concentrées à 65 % de fruits, nos confitures mettent la matière première au premier plan. Cuisson douce, goût fidèle, texture généreuse : nos confitures réveillent les tartines et réchauffent les cœurs.

À la cuillère, sur du pain ou dans un dessert, elles prolongent le goût de la saison, pot après pot.



NOS CONFITURES



CONFITURE PRUNE 350 g

Riche et fondante, elle dévoile une profondeur aromatique aux notes légèrement boisées.



CONFITURE FRAISE 350 g

Savoureuse et parfumée, elle évoque les beaux jours et les tartines généreuses.



CONFITURE KIWI 350 g

Vivifiante et originale, une confiture qui allie douceur et peps avec brio.



CONFITURE ABRICOT 350 g

Gourmande et ensoleillée, elle mêle douceur fruitée et une touche délicatement acidulée.



CONFITURE ORANGE 350 g

Éclatante et parfumée, elle marie l'intensité à une subtile amertume, pour un plaisir vif et équilibré.

Des fruits mûrs, revalorisés dans des recettes pleines de fraîcheur. Une texture onctueuse, un goût franc, pour un moment fruité à la fois gourmand et engagé. À savourer à tout moment de la journée.



SMOOTHIES BONS, JUSTES ET ENGAGÉS



SMOOTHIE FRAMBOISE
250 ml / 750 ml

Une intensité fruitée relevée d'une touche acidulée, pour un smoothie au caractère affirmé et tout en finesse.



SMOOTHIE FRAISE
250 ml / 750 ml

Rond et généreux, ce smoothie à la fraise dévoile une douceur fruitée naturellement réconfortante.



SMOOTHIE KIWI
250 ml / 750 ml

Un profil plus tonique, avec une pointe d'exotisme. Le kiwi apporte fraîcheur et caractère dans chaque gorgée.

*Des boissons rafraîchissantes au profil naturel et fruité,
conçues pour éteindre la soif avec simplicité.
Issues de fruits écartés des circuits classiques,
elles allient légèreté, caractère et justesse.
À savourer à tout moment, pour une parenthèse vivifiante.*

CITRONNADES FRAÎCHES, PLAISIR DURABLE



CITRONNADE MIEL-GINGEMBRE 250 ml / 750 ml

Une recette tonique qui marie
le piquant du gingembre à la douceur
du miel. Un goût affirmé,
pour une pause qui réveille.



CITRONNADE MIEL-MENTHE 250 ml / 750 ml

Une alliance douce et herbacée,
où le citron s'équilibre avec la rondeur
du miel et la fraîcheur de la menthe.
Léger, naturel, désaltérant.

Des recettes 100 % fruits, sans sucres ajoutés,
conçues pour valoriser pleinement la matière première.
Leur texture lisse et naturelle en fait un produit polyvalent,
adapté aussi bien à une consommation nomade
qu'à une utilisation culinaire.

NOS PURÉES DE FRUITS



PURÉE POMME-VANILLE 690 g

La douceur de la pomme relevée
par une touche subtile de vanille
pour une alliance à la fois
classique et raffinée.



PURÉE POMME-POIRE 690 g

Un duo fondant et délicat,
aux arômes complémentaires,
pour une purée tout en finesse.



PURÉE POMME-BANANE 690 g

Une recette onctueuse et gourmande,
parfaite pour les amateurs de textures
lisses et de saveurs douces.



PURÉE POMME-PRUNE 690 g

Un mélange fruité au caractère
affirmé, où la prune apporte
profondeur et légèreté à la pomme.



PURÉE POMME 690 g

La purée incontournable,
tout en douceur et en équilibre.
Une valeur sûre pour toutes
les envies fruitées.



PURÉE POMME-FRAISE 100 g - 690 g

Une association dynamique,
appréciée pour sa fraîcheur
et son intensité fruitée.
Idéale pour élargir l'offre avec
une saveur consensuelle et colorée.

TABLEAU DES CONDITIONNEMENTS

		Recettes	100 g	250 g	350 g	650 g	690 g	250 ml	750 ml
Gamme salée	Les tartinables 12 UVC/Cartron	Houmous NOUVEAU	●						
		Duxelles de champignons	●						
		Caviar d'Aubergine	●						
		Crème de piperade	●						
		Antipasti de tomate	●						
	Soupes chaudes & veloutés 6 UVC/Cartron	Mouliné 5 Légumes						●	●
		Velouté Carotte						●	●
		Velouté Patate Douce						●	●
		Velouté de Potimarron						●	●
		Soupe de Tomate						●	●
	Soupes froides & gaspachos 6 UVC/Cartron	Gaspacho						●	●
		Gaspacho Andalou						●	●
		Soupe froide Concombre menthe						●	●
	Légumes & Sauces cuisinés 6 UVC/Cartron	Ratatouille				●			
		Légumes cuisinés pour couscous				●			
		Piperade				●			
		Ketchup		●	●				
		Sauce Tomate			●				
		Sauce végétale façon bolognaise			●				
Gamme sucrée	Confitures 6 UVC/Cartron	Confiture Fraise			●				
		Confiture Abricot			●				
		Confiture Kiwi			●				
		Confiture Prune			●				
	Purées de fruits 6 UVC/Cartron	Purée Pomme					●		
		Purée Pomme Fraise					●		
		Purée Pomme Banane					●		
		Purée Pomme Vanille					●		
		Purée Pomme Poire					●		
		Purée Pomme Prune					●		
	Smoothies 6 UVC/Cartron	Smoothie Fraise						●	●
		Smoothie Kiwi						●	●
		Smoothie Framboise						●	●
	Citron- nades 6 UVC/ Cartron	Citronnade miel-menthe						●	●
		Citronnade miel-gingembre						●	●