

L'art du **BOUILLON D'OS** DU POT À LA GAMELLE



Un livre de recettes pour chiens et chats, mettant en vedette le bouillon Vita sous toutes ses formes

Par Vita Nutrition Animale
Photos réalisées par Mylène Gauthier de Fur Foodies



Cher Foodie,

De plus en plus sur les réseaux sociaux, on voit des humains photographier les arrangements alimentaires dans les gamelles de leurs chiens et de leurs chats. Et bien souvent, ça nous met pratiquement l'eau à la bouche en tant qu'humain.

Ces gamelles regorgent d'aliments sains et diversifiés. Le bouillon Vita, étant un supplément de haute qualité et ayant plusieurs propriétés, ne fait pas exception.

Toutefois, notre produit étant nouveau sur le marché et unique en son genre, nous sommes conscients que ce n'est pas tout le monde qui est aussi inspiré pour l'utiliser.

Bon appétit!

Toute l'équipe de foodie de Vita Nutrition Animale

C'est pourquoi nous avons pensé vous offrir ce livre de recettes exclusives avec, comme principal ingrédient, notre bouillon d'os Vita et des ingrédients accessibles que vous pourrez facilement trouver en épicerie ou en boutique animalière.

Notre but avec ce livre de recettes est non seulement de permettre à votre animal de bénéficier des bienfaits du bouillon sous toutes ses formes, mais également de vous donner l'occasion de vous amuser à lui créer des recettes qu'il prendra plaisir à déguster.

Après tout, c'est une belle façon de leur faire plaisir à ces bêtes que de leur offrir le meilleur en matière d'alimentation animale!



Table des matières

UN PEU D'INFORMATION SUR NOS BOUILLONS 4

PUPSICLE 7

Le pups fruité	8
Le superpups	9
Le pups d'automne	10
Le pups de la mer	11

SOUPES 12

Le ciocorico	13
L'asiatique	14
La verdure	15

ACCOMPAGNEMENTS 16

Le flanc étagé	17
----------------	----

Un peu d'informations sur **NOTRE BOUILLON**



Le collagène : nutriment essentiel pour l'organisme...

Le principal nutriment contenu dans le bouillon Vita est le collagène. D'ailleurs, le procédé de cuisson que nous utilisons est la seule façon d'obtenir le collagène pour en faire un supplément.

Le rôle du collagène est vaste et surtout très important :

- Il permet aux tissus et aux organes de se tenir (autrement dit, il agit comme « une sorte de colle qui tient notre corps ensemble »).
- Il confère des propriétés d'hydratation, de résistance, de souplesse et de régénération aux tissus et aux organes.

D'un point de vue alimentaire, le collagène est issu de la gélatine (on pourrait aussi dire que la gélatine est composée de collagène). C'est d'ailleurs pour cette raison que nos bouillons présentent un aspect gélatineux lorsqu'il sont conservés au réfrigérateur.



Il existe toute une liste de bienfaits que permet le collagène pour l'organisme de l'animal :

- Santé des articulations et meilleure récupération musculaire
 - Le collagène naturel contenu dans nos bouillons d'os permet de supporter la bonne santé des ligaments et des tendons et, par conséquent, les os auxquels ils sont rattachés. En offrant une bonne résistance à ces structures, le collagène préserve donc la santé des articulations.
 - Par son action sur la régénération des tissus, le collagène a un effet bénéfique sur la récupération musculaire étant donné que l'exercice physique entraîne de micro-déchirures des muscles qui se réparent, créant ainsi le phénomène de « renforcement musculaire ».

- Santé de la peau et des coussinets de patte
 - Non seulement permet-il de préserver l'élasticité de la peau, mais le collagène joue un rôle important dans la cicatrisation par son action régénératrice.
- Santé du pelage
 - Une peau plus saine est généralement associée à un pelage plus sain, mais le collagène permet également que le pelage soit plus doux et parfois même plus dense en favorisant la repousse, mais également un poil qui ne s'écaille pas.
- Aide à la digestion
 - Par son action réparatrice, le collagène permet de soulager les problèmes digestifs en favorisant la réparation de la paroi intestinale.

Le collagène est le nutriment principal du bouillon et force est de constater que ses nombreux bienfaits sur l'organisme en font un supplément essentiel pour nos animaux de compagnie.



Un mode de production et de conservation préservant toutes les qualités du produit

L'atout principal de nos produits réside dans le processus de production et plus particulièrement dans le processus de cuisson. Ça fait toute la différence dans la préservation des nutriments essentiels.

En effet, pour pouvoir bénéficier de tous les bienfaits du bouillon d'os, il est important que celui-ci ait mijoté à moins de 100°C pendant au moins 20 heures. De plus, comme tout aliment, il est important qu'il soit le moins transformé possible afin de ne pas altérer les nutriments qu'il contient, et par le fait même, ne plus profiter des avantages du produit.

Pour cette raison, nous avons mis beaucoup de temps et fait plusieurs recherches afin de développer un procédé de production respectant les modes de préparation et de conservation.

Nous avons également accordé une grande importance à la composition de nos bouillons. Il n'est pas rare de voir sur le marché des produits contenant des ingrédients ajoutés comme du chlorure de sodium (sel) afin d'optimiser la conservation et de rehausser le goût du bouillon. La présence d'agents de conservation peut avoir des conséquences non souhaitées sur le métabolisme de l'animal. Celui-ci ne bénéficie donc plus réellement de tous les bienfaits du bouillon.

Nos bouillons peuvent donc se conserver à température pièce pour un temps indéterminé (avant ouverture) sans problème. Notre mode d'empotage permet de préserver les nutriments sans les altérer donc de bénéficier de tous les bienfaits*. Aucun agent de conservation n'a été ajouté, ce qui en fait un produit totalement naturel.

Cela est particulièrement pertinent lorsqu'on sait que plusieurs animaux réagissent aux agents de conservation que l'on retrouve dans plusieurs produits en vente sur les tablettes.

*Nous suggérons toutefois de les garder à l'abri de la lumière pour ne pas altérer leur composition vitaminique.



Les pupsicles

Les pupsicles sont un incontournable lors des chaudes journées d'été pour rafraîchir pitou. Chez Vita Nutrition, nous avons pensé : « Tant qu'à faire des pops pour son chien, Mr et Mme Tout-le-Monde devraient en profiter pour les faire nutritifs et nourrissants. »

Vous trouverez donc dans cette section des idées de recettes à congeler à la fois santé et débordantes de saveurs pour votre chien ou votre chat. Une fois celles-ci faites, il ne vous restera plus qu'à sortir celle de votre choix du congélateur puis à regarder pitou et/ou minou se régaler.

**Petit truc pour les pupsicles, pour des petits, nous vous suggérons les classiques moules à glaçons. Pour des plus gros, prenez des moules à popsicle tout simplement.*

**Pour un résultat plus fancy, vous pouvez répartir les ingrédients en étages et faire congeler vos pops en 2 temps.*

LE PUPS BANANE

Votre chien aime les bananes?



INGREDIENTS

- 1 banane mûre écrasée en purée
- 1 tasse de bouillon d'os Vita Nutrition

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger le bouillon et la banane en purée.
2. Répartir dans le contenant choisi au préalable.
3. Mettre le tout au congélateur pour 24 heures.

LE SUPERPUPS

Une recette riche en super nutriments

Ce pups combinant des bleuets, du bouillon Vita Nutrition et du kéfir est riche en super nutriment tels que des antioxydants, du collagène et des probiotiques. En plus d'être super bon pour la santé, on vous garantit qu'en raison de son goût incroyable, votre chien n'y verra que du feu!



INGRÉDIENTS

- ½ tasse de bleuets réduits en purée*
- ½ tasse de kéfir nature**
- 1 tasse de bouillon d'os Vita Nutrition

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger le bouillon, le kéfir et la purée de bleuets.
2. Répartir dans le contenant choisi au préalable.
3. Mettre le tout au congélateur pour 24 heures.

* Vous pouvez prendre des bleuets congelés que vous aurez préalablement décongelés.

** Si vous en trouvez, on vous conseille le kéfir à base de lait de chèvre qui est plus facile à digérer pour la majorité des chiens/chats.

LE PUPS D'AUTOMNE

Un pups aux propriétés anti-inflammatoires et digestives



Celui-là, on aime quand les ingrédients sont bien mélangés, car ça donne une superbe couleur orangée qui rappelle l'automne.

Composé de bouillon, de purée de citrouille et de curcuma, ce pups sera non seulement délicieux, mais présente de belles propriétés anti-inflammatoires et digestives.

INGRÉDIENTS

- ½ tasse de purée de citrouille*
- 1 cuillère à soupe de curcuma en poudre**
- 1 cuillère à thé d'huile de coco***
- 1 tasse de bouillon d'os Vita Nutrition

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger le bouillon, la purée de citrouille le curcuma et l'huile de coco.
2. Répartir dans le contenant choisi au préalable.
3. Mettre le tout au congélateur pour 24 heures.

* Si vous choisissez la purée du commerce, assurez-vous qu'elle ne comporte pas de sucres ajoutés.

** Comme le curcuma en poudre qu'on trouve en épicerie contient peu de curcumine (le principal ingrédient actif), nous vous conseillons de trouver un produit qui contient environ 90% de curcumine.

*** Cela favorise l'absorption du curcuma par l'organisme.

LE PUPS DE LA MER

Une formule riche en oméga-3 pour pitou et minou

Les chiens et chats aiment souvent tout ce qui contient du poisson en raison de la bonne (lire forte) odeur. En prime, ces aliments sont riches en Oméga-3. Cette recette de pups est donc super pour que votre chien/chat fasse d'une pierre deux coups : faire le plein d'Oméga-3 tout en se régaland.



INGREDIENTS

- Le jus d'une canne de sardines
- Le contenant d'une canne de sardines entières réduites en morceaux
- 1 tasse de bouillon d'os Vita Nutrition

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger le bouillon et le jus de sardine.
2. Répartir la chair des sardines dans le fond des moules, puis verser le mélange à base de bouillon par-dessus.
3. Mettre le tout au congélateur pour 24 heures.

A photograph of a white ceramic bowl filled with a light-colored soup, garnished with fresh green parsley leaves. The bowl sits on a light-colored wooden cutting board, which is placed on a grey and white marble surface. In the background, more fresh parsley is visible on the cutting board. The image is framed by a geometric pattern of black lines on a white background at the top and sides.

Les soupes

Un des principaux avantages du bouillon Vita Nutrition est qu'il favorise l'hydratation en rendant l'eau plus appétissante, mais ne compromet pas le système digestif de nos chiens/chats en raison de sa composition simple et naturelle.

Il allait donc de soi qu'on vous propose quelques recettes de soupes à faire pour varier le goût, mais également ajouter d'autres aliments intéressants à votre soupe à base de bouillon d'os.



LA COCORICO

Pour un boost de protéines

Si vous avez le bonheur d'avoir des poules pondeuses à la maison, alors cette soupe est un MUST pour vous! Et si ce n'est pas le cas, on vous la conseille tout de même parce qu'elle est SUPER simple à faire et représente une source inestimable de protéines de bonne qualité. En effet, les oeufs représentent un aliment qui ne pourrait être plus complet en matière de protéines.

INGRÉDIENTS

- ¼ de tasse de bouillon d'os Vita Nutrition
- 1 oeuf cassé*
- 1 tasse d'eau tiède

PRÉPARATION

1. Dans un bol, fouetter l'oeuf et le bouillon.
2. Ajouter l'eau et bien mélanger.

* Si votre chien aime la coquille, vous pouvez également la laisser dans sa soupe.

L'ASIATIQUE

Pour faire le plein de bons nutriments



Parce qu'il n'y a pas que les humains qui aiment la cuisine asiatique, les chiens et chats aussi! Il suffit simplement de l'adapter à leurs besoins et à leur métabolisme.

C'est ce qu'on vous propose avec cette recette de soupe à base de bouillon Vita riche en superaliments comme le curcuma et le gingembre.

INGRÉDIENTS

- ¼ de tasse de bouillon d'os Vita Nutrition
- 1 cuillère à thé de gingembre frais râpé
- ½ cuillère à thé de curcuma en poudre*
- 1 cuillère à thé d'huile de coco fondue**
- 1 tasse d'eau tiède

PRÉPARATION

1. Dans un bol, fouetter le curcuma et l'huile de coco pour en faire une pâte.
2. Ajouter le bouillon, le gingembre et l'eau et bien mélanger.

* Comme le curcuma en poudre qu'on trouve en épicerie contient peu de curcumine (le principal ingrédient actif), nous vous conseillons de trouver un produit qui contient environ 90% de curcumine.

** Cela favorise l'absorption du curcuma par l'organisme.

LA VERDURE

Un coup de main aux globules rouges

Les aliments végétaux verts sont riches en chlorophylle, un nutriment fort intéressant pour favoriser la santé des globules rouges dans le sang. La chlorophylle est aussi reconnue pour aider à réduire la mauvaise haleine en favorisant la digestion. Il allait donc de soi qu'on vous propose une soupe à base de « greens ».



INGREDIENTS

- ¼ de tasse de persil frisé et/ou de chou frisé haché passé au robot culinaire*
- 1 cuillère à soupe d'huile de coco fondue**
- ¼ de tasse de bouillon d'os Vita Nutrition
- 1 tasse d'eau tiède

PRÉPARATION

1. Dans un bol, fouetter les légumes hachés et l'huile de coco pour en faire une pâte.
2. Ajouter le bouillon et l'eau et bien mélanger.

* Les chiens n'ayant pas les enzymes pour digérer les aliments végétaux comme l'humain, il est important de les briser en petits morceaux d'abord en les broyant.

** Cela permettra de former une pâte avec la verdure et ainsi de mieux la mélanger dans la soupe.



Les accompagnements

Parce que de plus en plus, on voit des gens se découvrir foodie sur les réseaux sociaux et innover en matière de créativité lorsque vient le temps de préparer la gamelle de leur chien et parfois de leur chat, nous ne pouvions passer à côté d'une recette d'accompagnements.

On a donc pensé exploiter le côté « gélatineux » de notre bouillon lorsqu'il est réfrigéré pour vous donner de l'inspiration à vous cher foodie en devenir.

LE FLANC ÉTAGÉ

Comme un dessert pour pitou



À donner en « dessert » ou à ajouter dans le repas en accompagnement, cette recette de flanc simple à faire fera de vous LE foodie de l'heure et votre animal s'en réglera.

Et, bien évidemment, nous n'avons pas négligé l'aspect santé!

INGREDIENTS

- Huile de coco
- Sardines réduites en purée
- Bouillon d'os Vita Nutrition*

PRÉPARATION

Pour réaliser cette recette, nous vous suggérons d'utiliser des moules à muffin individuels en silicone. Ça donnera un beau petit style à votre flanc.

1. Faire fondre l'huile de coco au micro-ondes afin qu'elle soit liquide.
2. Dans un bol, mélanger les sardines en purée et l'huile de coco pour en faire une pâte.
3. Répartir le mélange d'huile de coco et de sardines dans le fond des moules jusqu'au tiers ou à la moitié des moules.
4. Placer les moules au réfrigérateur pour faire figer le mélange.
5. Une fois le mélange figé, sortir les moules puis verser du bouillon jusqu'à ras-bord.
6. Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures jusqu'à ce que le bouillon ait figé et présente la consistance d'une gelée.

* Aucune quantité n'a été précisée ici parce qu'il s'agit simplement de répartir les trois ingrédients environ à parts égales dans les moules.

Les recettes dans ce document ont toutes été pensées, testées et développées dans le but de répondre à la mission de notre entreprise qui est de respecter la simplicité de nos produits sans toutefois compromettre la qualité et le gage de santé de ceux-ci.

Si vous vous amusez à les faire, n'hésitez pas à nous identifier dans vos photos sur vos réseaux sociaux. Et si l'envie vous prend de faire aller votre créativité et de créer d'autres belles recettes avec notre bouillon d'os, vous êtes plus que bienvenus de nous les envoyer au info@vitanutrition.ca et il nous fera plaisir de les partager sur nos réseaux sociaux en vous donnant le crédit.

Sur ce, on souhaite à vos compagnons bon appétit!



Connectons ensemble

Facebook

@vitanutritionanimale

Site Web

www.vitanutrition.ca