



**DES SOLUTIONS  
SOUS-VIDES POUR  
LES JEUDREDIS**

**Mars 2024**

# NOS RACINES



Notre histoire commence en **1994** avec la création en Espagne de Cascajares par Francisco Iglesias et Alfonso Jimenez.

Leur mission :

- promouvoir un produit traditionnel de la gastronomie espagnole, le chapon,
- faciliter le travail des chefs en offrant des produits semi-transformés hauts de gamme.

Face à la demande des cuisiniers avec qui ils collaborent, ils passent rapidement au développement d'une plus large gamme de viandes confites et perfectionnent leur **maitrise de la cuisson lente sous-vide**

# NOTRE MISSION

Au travers de notre expertise de la cuisson sous-vide:

Faciliter la vie des cuisiniers professionnels et amateurs en cuisine.

Contribuer à l'économie locale durable en valorisant les parties moins nobles de l'animal.

Au travers de solutions culinaires de qualité, développées essentiellement à partir de produits locaux, sans agents de conservation.



# NOS OPÉRATIONS

MARQUES DE COMMERCE  
WEB SITES

Cascajares; Chef Brigade; La Carnala; Le Chef et Moi  
[www.cascajares.eu](http://www.cascajares.eu) [www.chefbrigade.ca](http://www.chefbrigade.ca)

## EN ESPAGNE DEPUIS

USINE DUENAS  
ÉQUIPE

**1994**

2023      56,000 pi2  
65<sup>e</sup>

## AU CANADA DEPUIS

USINE ST HYACINTHE  
AGRANDISSEMENT USINE1  
ÉQUIPE

**2009**

2012  
2019      8,700 pi2  
30<sup>e</sup>

# NOS CERTIFICATIONS

## ESPAGNE:

- IFS
  - HALAL
  - BIO
  - ZERO WASTE
- 
- 10% DES EMPLOYÉS ONT UN HANDICAP
  - +1,200,000€ FONDS COLLECTÉS AU BÉNÉFICE ASSOCIATIONS LOCALES À BUT NON LUCRATIF DEPUIS 25 ANS

## CANADA:

- HACCP-ACIA DEPUIS 2012
  - SQF-GFSI DEPUIS 2015
  - HALAL DEPUIS 2022
  - AUTORISÉ À EXPORTER AUX USA
- 
- 7% DES EMPLOYÉS ONT UN HANDICAP
  - +170,000\$ FONDS COLLECTÉS AU BÉNÉFICE ASSOCIATION LOCALE À BUT NON LUCRATIF DEPUIS 5 ANS



## Nous dinde-DONNONS

- ✓ 5<sup>e</sup> édition
- ✓ 84 boîtes festives distribuées
- ✓ 41 112\$



# NOTRE EXPERTISE



## La cuisson lente sous-vide

1

Marinade sous-vide avec assaisonnement choisi qui permet de dégager les arômes.

2

Cuisson sous-vide de précision longue durée à basse température qui préserve les arômes et l'intégrité du produit et apporte tendresse de la texture; cuisson et température adaptées à chaque découpe de viande.

3

Séquence de refroidissement qui garantit sécurité alimentaire et garantit une constance des produits.

# Quand lenteur rime avec saveurs



- ✓ Un processus gage de sécurité alimentaire
- ✓ Des textures toujours tendres et moelleuses
- ✓ Une constance de la qualité
- ✓ La cuisson parfaite, à chaque bouchée
- ✓ Pas d'agents de conservation
- ✓ Les saveurs naturelles des produits





# TYPE DE MARCHÉ

# EXEMPLES DE PRODUITS

# CARACTÉRISTIQUES

HRI /  
AÉRIEN



*Marque: Chef Brigade* Ballotine de poulet farci, cuisse de poulet confite, boulette de poulet, wellington poulet

Calibré, Cuit sous-  
vide au naturel  
Congelé

Épiceries / PAM



Poitrine de dinde, poulet au  
beurre...

Calibré, avec ou sans  
sauce; Cuit sous-  
vide  
Réfrigéré

Épiceries



*Marque : Le Chef et Moi* Boulettes  
de poulet en sauce, dinde entière

Avec ou sans sauce  
Cuit sous-  
vide  
Réfrigéré

Marques  
privées



Gamme Zéro Diet de Nautilus, cipate  
AUX 3 VIANDES Boeuf Québec, ...

Cuit sous-  
vide  
Congelé ou frais

NOS PRODUITS





# NOS ENJEUX



# POUR DEMAIN?



<https://www.youtube.com/watch?v=f2TDbxMZh6A>