De
Hobbit
food for freedom
CATALOGUE

L'AMOUR DU PRODUIT, DE LA NATURE ET DE L'HOMME. TELLE EST LA DÉFINITION DE DE HOBBIT.

DE HOBBIT

L'idée est née dans les années 1970 et depuis 1983, De Hobbit est une valeur sûre dans le monde des substituts de viande biologiques. Tout a commencé par la production de tempeh, un substitut de viande à base de fèves de soja fermentées. Convaincus des nombreux avantages de l'alimentation végétarienne, nous avons rapidement élargi notre assortiment en proposant du seitan, du tofu et, plus récemment, des produits à base de lupin et de chanvre.
Aujourd'hui, nous fabriquons plus de 40 produits végétaliens différents, parmi lesquels on trouve également des salades, des produits à tartiner (spreads) et des burgers.

De Hobbit est 100 % biologique et estime qu'une chaîne alimentaire transparente et sûre est absolument indispensable. Biologique signifie une approche naturelle, de la culture des matières premières aux produits finis vendus au consommateur. Aucun additif artificiel, aucune manipulation génétique. Nous sommes aussi ardent défenseur d'un commerce équitable qui contribue au bien-être des cultivateurs.

De Hobbit est considérée comme le pionnier en matière d'alternatives végétaliennes et nous en sommes fiers. Le fil conducteur de notre marque est le développement de méthodes innovantes permettant d'augmenter le bien-être de l'homme et de la nature.

Trouver des alternatives de qualité, saines et surtout délicieuses,
telle est notre mission.

VENDRE NOS PRODUITS VOUS INTÉRESSE?

Vous êtes un magasin bio ou un foodie sain proposant un concept original? Vous êtes intéressé de vendre nos produits dans votre point de vente bio?

Ou peut-être êtes-vous fan depuis des années et préparéz vous régulièrement nos substituts de viande, ou notre gamme est déjà un incontournable dans votre magasin?

Dans ce catalogue, vous trouverez une présentation complète de notre gamme.

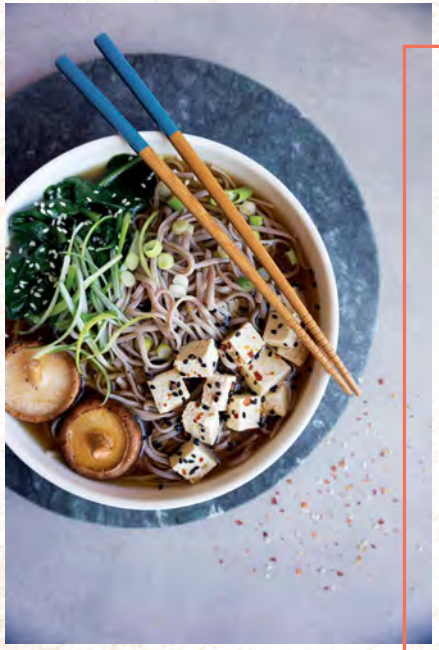
Contacteer ons vrijblijvend

De Hobbit NV
Nijverheidslaan 7-9
9990 Maldegem

tel. +32 50 71 70 20
info@hobbit.be
www.hobbit.be

TOFU

LAIT DE SOJA CAILLÉ



Le tofu, un produit populaire depuis des siècles en Orient, est un substitut de viande à base de fèves de soja.
Une des caractéristiques les plus appréciables du tofu est sa variété. C'est un véritable caméléon culinaire qui peut prendre toutes les saveurs que vous souhaitez. Le tofu est un substitut de viande onctueux et doux, qui peut sans problème être aplati, mixé, émietté … Il peut servir aussi à la préparation de sauces et de dressings. Cette excellente source de protéines végétales ne contient pas de cholestérol, est faible en calories et riche en acides gras insaturés.

ASSORTIMENT TOFU		
00100	Tofu* 8x270g	Substitut de viande crémeux à base de soja.
00100	Tofu* 5x550g	Substitut de viande crémeux à base de soja.
00200	Tofu haché* 8x180g	Une version précuite du haché de tofu, remplacement du haché traditionnel.
00300	Lamelles de tofu orientales* 8x200g	Lamelles de tofu précuites, moelleuses et piquantes.
00400	Lamelles de tofu légèrement épicées* 8x200g	Lamelles de tofu précuites, moelleuses et légèrement épicées.
00600	Tofu fumé* 8x200g	Le tofu est fumé de façon naturelle, ce qui lui confère un goût étonnant.
01100	Tofu curry 8x250g	Tofu aromatisé au curry.
01300	Tofu noisette 8x200g	Tofu frit aromatisé aux noisettes.
70100	Tofu soyeux 8x300g	Une version soyeux de notre Hobbit tofu bien connu. Une texture douce et crémeuse: à utiliser dans vos plats salés ou sucrés.

*également emballage pour la restauration

TEMPEH

DES FÈVES DE SOJA FERMENTÉES

Le tempeh trouve son origine en Indonésie. Il a probablement été découvert par hasard lors de la conservation de fèves de soja cuites dans des feuilles d'hibiscus. Le tempeh est constitué de fèves de soja cuites lentement qui ont été fermentées en y ajoutant un champignon sans danger pour l'homme (Rhizopus). Grâce à cette fermentation, les fèves restent soudées en un bloc compact et la digestibilité des fèves de soja s'en trouve améliorée.

ASSORTIMENT TEMPEH		
10100	Tempeh* 6x200g	Fèves de soja fermentées.
11800	Tempeh bloc 10x200g	Fèves de soja fermentées.
10200	Tempeh fumé* 6x170g	Tempeh fumé de manière naturelle.
10300	Tempeh bacon 6x120g	Tempeh coupé en tranches et mariné. Idéal pour remplacer le lard ou le jambon dans des plats classiques.
11000	Tempeh haché 8x170g	Le tempeh haché en petits morceaux, pour remplacer le haché traditionnel dans vos
11100	Tempeh chakalaka 6x175g	Dés de tempeh pré-frits marinés à la sauce chakalaka.
11200	Tempeh shoarma 6x175g	Dés de tempeh pré-frits marinés au mélange typique de shoarma.

*également emballage pour la restauration

★ CONSEILS POUR LE TEMPEH ☆

- Couper le tempeh en fines tranches et faire frire des deux côtés dans l'huile. Couvrir avec une marinade de shoyu et épices et laisser réduire.
- Couper en rondelles épaisses et faire mariner dans de l'eau avec du sel et l'ail. Égoutter, puis rouler dans une farine ou dans une fécule et faire frire. Servir avec une sauce ou intégrer ultérieurement dans des ragoûts.
- Découper en petits cubes et intégrer dans une soupe ou utiliser dans des préparations au wok.

SEITAN

PROTÉINES DE BLÉ

Le procédé de fabrication du seitan est simple et naturel. Il est utilisé depuis des siècles en Orient. Le seitan est obtenu en cuissant du blé (gluten) dans un bouillon riche en minéreaux à base de sauce soja.
Cette combinaison permet d'obtenir une haute teneur en oligoéléments (minéraux) et une absorption élevée (67%) des protéines.

ASSORTIMENT SEITAN		
20100	Seitan* 6x200g	Très facile à transformer: rôtir, cuire, frire ou préparer comme de la viande.
20200	Seitan haché* 6x200g	Cette version hachée du seitan peut être utilisée dans tous les plats à base de haché.
20300	Seitan suprême* 6x200g	Seitan suprême se compose des délicieux dés de seitan, au goût moelleux et fondant. Idéal pour une préparation au wok ou dans une potée de légumes.

*également emballage pour la restauration

★ SEITAN DANS LA CUISINE ☆

- Couper le seitan en très petits morceaux ou en fines lamelles. Cette forme de seitan convient parfaitement pour toutes les préparations au wok ou la pitta végétarienne.
- Couper le seitan en tranches épaisses (ou utiliser le seitan prédécoupé). Les enduire d'un peu de poudre de gingembre ou de moutarde. Faire frire le seitan dans une poêle, avec un oignon finement coupé, jusqu'à obtention d'une fine croûte brune croustillante.

LUPIN

Le lupeh est le petit frère du tempeh, mais à base de lupin. Le lupeh est fabriqué à base de fèves de lupin cuites, ou un champignon a été ajouté. La fermentation lie les fèves en un bloc compact et fragmente les protéines, ce qui rend le lupin vraiment très facile à digérer.

ASSORTIMENT LUPIN		
10500	Lupeh 6x170g	Fèves de lupin fermentées.
62000	Burger lupin goulash* 6x150g	Un mélange de tomates, de poivrons, plein d'épices et bien sûr du lupin.
62100	Burger lupin tajine 6x150g	Un goût intense des patates douces, des poivrons et des dattes.

*également emballage pour la restauration

★ LUPEH DANS LA CUISINE ☆

- Couper le lupeh en longues fines tranches. Mélanger dans un bol un peu de farine, de la chapelure et des épices (origan, poivre, sel, piment, ail). Tremper les tranches de lupeh une première fois dans le lait végétal, puis dans le mélange de farine. Faire frire le lupeh dans l'huile chaude jusqu'à ce que la croûte devienne croustillante.
- Faire une marinade avec du shoyu, sirop de riz, paprika, huile de sésame et l'eau. Ajouter les tranches dans ce mélange et cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce que tout le liquide a disparu.

CHANVRE

Il semblerait que les graines de chanvre constituent l'aliment le plus complet possible pour l'humain. Elles se mangent pelées et crues et ont un goût qui rappelle celui de la noix. En raison de leur teneur élevée en protéines (30 à 35 %), les graines de chanvre sont un excellent substitut de viande.

ASSORTIMENT CHANVRE		
00800	Hempfu 8x200g	Substitut de viande à base de graines de chanvre
63000	Burger au chanvre aux poivrons 6x150g	Un burger à base de chanvre aux poivrons.
63100	Burger au chanvre aux lentilles 6x150g	Un burger à base de chanvre aux lentilles.
63200	Burger au chanvre aux algues 6x150g	Un burger à base de chanvre aux algues.
70300	Graines de chanvre 6x200g	Graines de chanvre pelées et crues.

SALADES

ASSORTIMENT SALADES		
40600	Salade d'asperges 6x170g	Salade de tofu à base de tempeh fumé et d'asperges.
41100	Seitan Préparé 6x170g	Salade de seitan aux tomates et aux légumes.
41200	Amandes-Poireaux* 6x170g	Salade tofu à base de poireaux, d'amandes et de seitan haché.
48000	Poivron- Basilic* 6x170g	Spread de poivrons au basilic.
48100	Petits pois-Menthe* 6x170g	Une combinaison unique où la menthe donne une touche de fraîcheur.
48200	Haricots rouges-Chili 6x170g	Un piment doux avec un goût de haricot.
48300	Carotte-Gingembre* 6x170g	Le goût doux de la carotte combiné avec le piquant du gingembre.

*également emballage pour la restauration

Nos salades sont délicieuses comme tartinable mais aussi comme base pour une vinaigrette, ou comme accompagnement de vos crudités.

DIPS

ASSORTIMENT DIPS		
50100	Houmous 6x170g	Purée de pois chiches au citron.
51600	Houmous olive 6x170g	Houmous avec une pointe d'olives noires du Sud.
51700	Houmous tradition 6x170g	Houmous traditionel au tahin.
50400	Houmous chou frisé 6x170g	Un mix de pois chiches au chou frisé.
50500	Houmous Poivron 6x170g	Houmous aux poivrons grillés.
51100	Houmous Ras el Hanout 6x170g	Un mix de pois chiches aromatisé au ras el hanout.
50300	Aubergine 6x170g	Aubergines grillées et graines de sésame moulues.
50600	Caviar d'aubergines 6x170g	Caviar d'aubergines, poivrons et seitan haché.
52000	Muhammara 6x170g	Tofu, poivrons rouges et noix.

Ces dips peuvent être utilisés comme un dip (avec des tortillas, chips, légumes, snacks). Aussi délicieux à tartiner.

CRÈMES

ASSORTIMENT CRÈMES		
55300	Brocoli 6x170g	Crème de tofu aux brocolis.
55600	Tofu tzatziki 6x170g	Crème de tofu au concombre frais.
55700	Tofu pesto 6x170g	Crème de tofu aux saveurs raffinées.

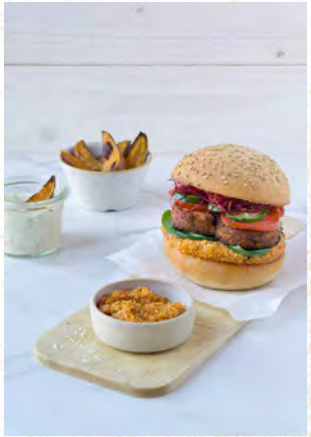
Nos crèmes douces et crémeuses sont parfaites pour tartiner. Ajoutez-les aux potages pour un résultat crémeux ou faites en une sauce en les diluants avec de l'eau de cuisson ou de lait de soja.

BURGERS

ASSORTIMENT BURGERS		
60000	Falafel 6x(4x60g)	Substitut de viande méditerranéen à base de pois chiches.
62000	Burger lupin tajine 6x150g	Un goût intense de patates douce, des poivrons et des dattes.
62100	Burger lupin goulash* 6x150g	Un mélange de tomates, de poivrons, plein d'épices et bien sûr du lupin.
62200	Burger aux légumes et natto 6x180g	Burger à base de natto aux légumes.
63000	Burger au chanvre aux poivrons 6x150g	Un burger à base de chanvre aux poivrons.
63100	Burger au chanvre aux lentilles 6x150g	Un burger à base de chanvre aux lentilles.
63200	Burger au chanvre aux algues 6x150g	Un burger à base de chanvre aux algues.

*également emballage pour la restauration

Tous nos burgers sont 100% vegan. Ces burgers sont idéals pour faire des combinaisons avec nos Hobbit dips.



SPÉCIALITÉS

ASSORTIMENT SPÉCIALITÉS		
87100	Natto 6x150g	Fermentation de fèves de soja cuites.
70300	Graines de chanvre 6x200g	Graines de chanvre pelées et crues.
70100	Bouillon* 6x200g	Fines herbes et épices séchées, ne contient que de 25% de sel.
70200	Bouillon tomate 6x200g	Fines herbes et épices séchées aux tomates, ne contient que 25% de sel.

*également emballage pour la restauration

Bouillons:
pour préparer un bouillon: 2 à 3 cl de bouillon et ajouter de l'eau bouillante , s'utilise également pour assaisonner vos plats ou ragoûts.

De Hobbit NV
Nijverheidslaan 7-9
9990 Maldegem

info@hobbit.be
tél. +32 50 71 70 20

www.hobbit.be
facebook.com/hobbitnv
@hobbit_veganfood

Tous nos produits sont certifiés 100% bio par Certisys BE-Bio-01.