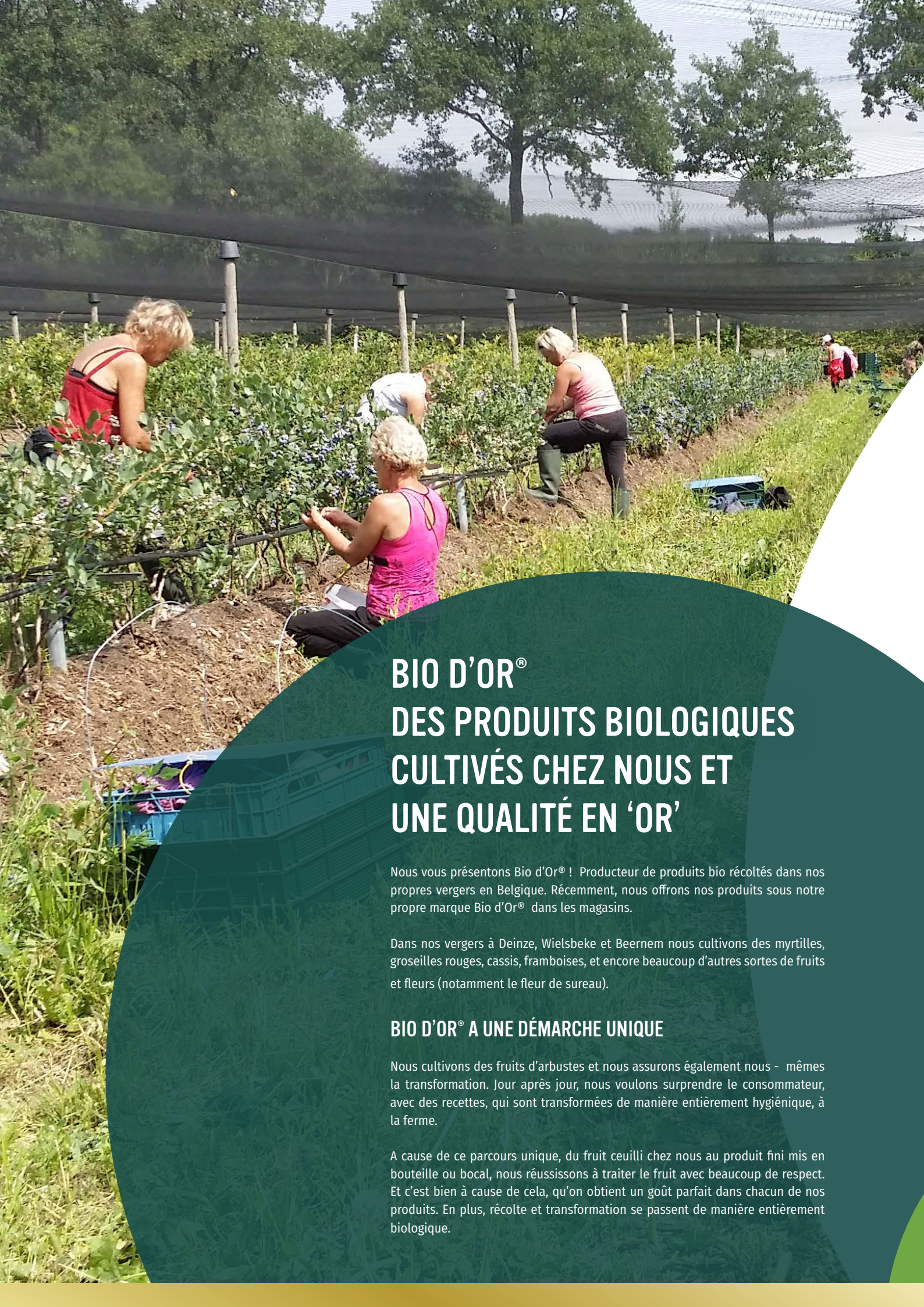




**BIO  
d'OR®**

**BIO D'OR®  
DES PRODUITS BIOLOGIQUES  
CULTIVÉS CHEZ NOUS ET  
UNE QUALITÉ EN 'OR'**





## BIO D'OR® DES PRODUITS BIOLOGIQUES CULTIVÉS CHEZ NOUS ET UNE QUALITÉ EN 'OR'

Nous vous présentons Bio d'Or® ! Producteur de produits bio récoltés dans nos propres vergers en Belgique. Récemment, nous offrons nos produits sous notre propre marque Bio d'Or® dans les magasins.

Dans nos vergers à Deinze, Wielsbeke et Beernem nous cultivons des myrtilles, groseilles rouges, cassis, framboises, et encore beaucoup d'autres sortes de fruits et fleurs (notamment le fleur de sureau).

### BIO D'OR® A UNE DÉMARCHE UNIQUE

Nous cultivons des fruits d'arbustes et nous assurons également nous - mêmes la transformation. Jour après jour, nous voulons surprendre le consommateur, avec des recettes, qui sont transformées de manière entièrement hygiénique, à la ferme.

A cause de ce parcours unique, du fruit cueilli chez nous au produit fini mis en bouteille ou bocal, nous réussissons à traiter le fruit avec beaucoup de respect. Et c'est bien à cause de cela, qu'on obtient un goût parfait dans chacun de nos produits. En plus, récolte et transformation se passent de manière entièrement biologique.

1.	Confitures Bio d'Or® .....	5
2.	Gelées Bio d'Or® .....	6
3.	Marmelades Bio d'Or® .....	6
4.	Fruits à tartiner Bio d'Or® .....	7
5.	Coulis de fruits Bio d'Or® .....	7
6.	Jus de fruits et légumes Bio d'Or® .....	9
7.	Bio d'Or® smoothies .....	9
8.	Bio d'Or® fruit & tea .....	10
9.	Pur jus Bio d'Or® .....	10
10.	Édulcorants Bio d'Or® .....	11



100%  
BELGE





# CONFITURES BIO D'OR®

Toutes nos confitures Bio d'Or® sont préparées à partir de fruits entiers. Des fruits qui, pour la plupart de l'assortiment, sont cultivés dans nos propres vergers.

Dans notre plantation, nous choisissons les variétés qui, une fois transformées, donneront la meilleure confiture. Nos confitures sont édulcorés à l'aide de sirop d'agave de la meilleure qualité, naturellement riche en fructose naturels.

La transformation est effectuée directement à la ferme. Grâce à cette production artisanale, les confitures Bio d'Or® sont des produits culinaires hauts de gamme, qui se distinguent par leur teneur en fruits élevée et leur délicieuse onctuosité.

- Contiennent 30 % de calories en moins qu'une confiture comparable avec du sucre ajouté.
- Indice glycémique bas.
- Préparées à base de fruits entiers de chez nous.



## Saveurs

Contenu 250 g



Fraise



Fraise -  
groseilles rouges



Abricot



Myrtilles



Myrtilles -  
cerises



Mûres



Mûres - cassis



Framboises



Framboises -  
mûres



Kiwai - abricot



Cérisés



Prune



Queen's



Rhubarbe



Rhubarbe -  
fraise



Fruits rouges



Groseille à  
maquereau -  
fleurs du sureau



Fruits de bois



Églantine -  
orange

## GELÉES BIO D'OR®

-30% CAL  
EDULCORÉ AVEC  
AGAVE

La gelée est fabriquée à partir de jus. C'est le cas du moins des gelées Bio d'Or®, que nous fabriquons toujours à partir de jus de fruits entiers fraîchement pressés. En outre, nos fruits sont 100 % bio et cultivés par nos soins dans notre propre jardin de baies. Lors de la préparation artisanale dans notre ferme, nous faisons tout pour éviter que notre gelée ne devienne dure et élastique, et veillons à obtenir une belle texture, moelleuse et onctueuse, donnant une délicieuse sensation de douceur sur la langue. Par ailleurs, nous édulcorons nos gelées avec du sirop d'agave pur, riche en fructoses naturels.

Une spécialité de notre assortiment est notre gelée de fleurs de sureau qui, comme son nom l'indique, est préparée non pas à partir de baies de sureau mais à partir des fleurs de cette plante. Les pétales blancs sont coupés au ciseau au début d'une belle matinée ensoleillée, et constituent la base d'un délicieux extrait de fleurs qui donne à la gelée sa saveur et son arôme uniques.

- Contiennent 30 % de calories en moins qu'une confiture comparable avec sucre ajouté.
- Indice glycémique bas.
- Préparées à base de fruits entiers de chez nous.



### Saveurs

Contenu 250 g



Mûres



Coing



Groseilles rouges



Fleurs du sureau



Pomme/cannelle

## MARMELADES BIO D'OR®

-30% CAL  
EDULCORÉ AVEC  
AGAVE

Bio d'Or® a une tradition de confitures qui se distinguent comme des produits culinaires hauts de gamme par leur teneur en fruits élevée et leur délicieuse texture onctueuse.

De même, la supériorité de nos marmelades réside dans cette sensation gustative spécifique et cette qualité élevée. Les marmelades sont préparées à base d'agrumes, ce qui veut dire que nous dérogeons à la règle puisque les fruits ne proviennent pas de nos propres cultures. Mais évidemment, les fruits proviennent également de cultures biologiques certifiées.

- Contiennent 30 % de calories en moins qu'une confiture comparable avec sucre ajouté.
- Indice glycémique bas.
- Préparées à base de 55 % d'oranges / de citrons.



### Saveurs

Contenu 250 g



Orange amère



Orange douce



Citron

## FRUITS À TARTINER BIO D'OR®

Les fruits à tartiner Bio d'Or® sont produits à base de fruits biologiques provenant pour la plupart de nos propres cultures. Nous choisissons les variétés convenant le mieux à une transformation, et veillons à ne cueillir que des fruits mûrs et savoureux.

Nous transformons ces fruits de manière artisanale dans notre ferme. Pour édulcorer, nous utilisons du jus concentré de pomme. Il s'agit de jus de pomme réduit par évaporation afin de le rendre plus sucré. La teneur en sucre (tous les sucres étant exclusivement issus du fruit lui-même !) est très faible et comprise entre 27 et 32 grammes pour 100 grammes, ce qui représente en moyenne la moitié des sucres présents dans une confiture classique (50 à 60 grammes pour 100 grammes).

En termes de goût et de texture, les fruits à tartiner Bio d'Or® se distinguent également comme un produit culinaire haut de gamme, non seulement par sa teneur en fruits extrêmement élevée, mais aussi par sa délicieuse onctuosité. Les fruits à tartiner sont fabriqués à partir de fruits purs et non pas à base de purées industrielles ou de concentrés de fruits.

- Contiennent 30 % de calories en moins qu'une confiture avec sucre ajouté.
- Ne contiennent que 100 % de fruits.



### Saveurs

Contenu 295 g



Myrtilles



Framboises



Kiwi rouge - mûres



Églantine - orange



Groseille à maquereau



Fruits de bois



Fraise



Abricot



Cérises

## COULIS DE FRUITS BIO D'OR®

Un délicieux coulis de fruits peut accompagner à merveille une boule de glace à la vanille. Mais ces préparations savoureuses à base de fruits biologiques sont aussi le complément idéal pour donner du goût et de la couleur à un yaourt nature. Fruits et laitages se marient en effet parfaitement.

Chez Bio d'Or®, nous préparons nos coulis à partir de fruits biologiques provenant de notre propre verger.

- Contiennent 30 % de calories en moins qu'un coulis comparable avec sucre ajouté.
- Indice glycémique bas.
- Préparées à base de fruits entiers de chez nous.



### Saveurs

Contenu 270 g



Fraise



Myrtilles



Framboises



Fruits de bois



# JUS DE FRUITS ET LÉGUMES BIO D'OR®

Les jus Bio d'Or® sont uniques parce qu'ils sont préparés à partir de fruits d'arbustes biologiques que nous cultivons nous-mêmes dans nos jardins de baies, et de pommes bio, si disponibles toujours belges. Il s'agit donc de produits 100 % belges. Dès que le fruit pur a été pressé, le jus est mis en bouteille directement dans nos ateliers. Le jus n'est pasteurisé qu'une seule fois et très

brèvement, afin de préserver au maximum les bons nutriments.

Les jus ne sont pas filtrés et peuvent présenter un dépôt trouble naturel. Il s'agit de fibres précieuses qui n'ont pas été éliminées du jus et peuvent être consommées avec le jus après avoir secoué la bouteille.



## Saveurs Contenu 25 cl-75 cl



Pomme



Pomme - groseilles blanches



Pomme - cassis



Pomme - framboises



Pomme - myrtilles



Pomme - groseilles rouges



Pomme - kiwai



Pomme - mûres



Pomme - poire



Pomme - bergamote



Pomme - carotte - orange



Pomme - betterave rouge

## BIO D'OR® SMOOTHIES

Smoothies sont délicieux et bon pour la santé. Ils peuvent accompagner le petit déjeuner ou peuvent être consommés comme collation. Ils vous donne de l'énergie dont vous avez besoin pour bien passer la journée. Dans les smoothies de Bio d'Or®, il n'y a que du jus et du purée de fruits, exclusivement d'origine biologique, source de vitamines et fibres.

Chez Bio d'Or®, nous sommes bien conscients des bénéfices des fruits et des baies pour la santé. Pour pouvoir savourer ces goûts délicieux, même hors de la saison d'été, on a développé une nouvelle gamme de smoothies. On a pensé à tout

le monde. Pour ceux qui adorent les fruits de bois, on a créé le smoothie 'Dark Energy', à base de framboises, mûres, cassis... Ceux qui préfèrent les bénéfiques des myrtilles, peuvent goûter le smoothie 'Blue Antioxydants'. Pour les amoureux de fruits rouges, il y a le smoothie 'Red Power', à base de framboises, groseilles et fraises. Les vitamines vertes des kiwaïs sont bien représentées dans le smoothie 'Green Vitamins'. Et ceux qui souhaitent des goûts exotiques, peuvent choisir le 'Orange Vitality', à base d'oranges. Le dernier goût dans notre gamme, le 'Golden Ginger', contient de la poire et du gingembre.



## Saveurs Contenu 25 cl-75 cl



Fruits de bois



Kiwi



Orange



Fruits rouges



Myrtilles



Poire - gingembre

## BIO D'OR® FRUIT & TEA

Les boissons de thé aux fruits Bio d'Or® sont très rafraîchissantes en été et forment un excellent apéritif sans alcool.

Nous combinons les vertus du thé – antioxydantes, hydratantes – avec le jus de fruits bio cultivés par nos soins. Comme base pour nos boissons nous utilisons du thé – noir, blanc ou vert – en feuilles entières ayant infusé quelques minutes. Nous ajoutons à ce thé fraîchement infusé le jus de nos délicieuses baies biologiques, groseilles blanches, framboises ou un mélange de myrtilles, cassis et

mûres pour notre thé aux fruits des bois. Pour une saveur plus raffinée, nous rajoutons du jus de gingembre ou un extrait de fleurs de sureau. Dans le thé aux fruits de bois la saveur est sublimée par une pointe subtile de menthe fraîche. À servir frais pour en apprécier toutes les saveurs naturelles.

Quand le thé est encore chaud, il est pasteurisé brièvement et mis en bouteilles. Un dépôt naturel de jus de fruits peut se former. Agiter avant l'emploi et servir frais de préférence.



### Saveurs

Contenu 25 cl



Framboise et fleurs de sureau



Groseille blanche et gingembre



Fruits de bois et menthe



Cassis et hibiscus

## PUR JUS BIO D'OR®

Les pur jus sont des jus pressés à 100 % à partir de variétés de fruit ou de légume choisies pour leurs vertus uniques. Ces jus restent pur sans ajout de jus de pomme.

### Myrtille

- plein d'antioxydants
- stimule la circulation sanguine
- renforcement de la résistance
- améliore la flore intestinale
- bon pour les yeux

### Cassis

- plein de vitamine C
- effet désacidifiant
- soulage les douleurs articulaires
- élimination des acides uriques

### Sureau

- plein d'antioxydants
- plein de vitamine C et E
- soulage les problèmes hivernaux

### Carotte

- haute teneur en carotène
- contribue à une croissance cellulaire optimale
- un index glycémique bas
- plein de Vitamine A

### Betterave rouge

- contient énormément de minéraux et vitamines : potassium, calcium, magnésium, manganèse, vitamines A, B1, B2, B3, C, P, fer et acide folique
- conseillé en cas d'anémie
- améliore l'endurance des sportifs

### Saveurs

Contenu 23 cl-75 cl



Carotte



Betterave rouge



Myrtilles



Cassis



Sureau



## ÉDULCORANTS BIO D'OR® SIROP D' AGAVE

Bio d'Or® propose des alternatives au sucre de betterave et de canne, chacune ayant leur composition spécifique.

Le mot agave signifie admirable ou noble. L'agave bleue pousse dans la chaleur des collines de la Sierra Madre, au Mexique. Le coeur de cette plante que les autochtones appellent "Maguey", d'après la divinité Mahayel, peut peser 25 à 75 kg, après avoir poussé au soleil durant 8 à 12 ans. Le secret est un jus unique sur terre, riche en fructose et utilisé, depuis l'époque des Aztèques – qui l'appelaient "eau de miel" - dans de nombreuses préparations culinaires et médicinales. Le jus concentré est par conséquent une excellente solution alternative au sucre, qu'il soit utilisé à froid ou en cuisine et en pâtisserie.

La douceur de l'agave est due aux molécules de fructose, qui fournissent 30% moins de calories pour un pouvoir sucrant identique que le sucre. De plus, son faible Indice Glycémique le rend plus sain que le sucre. Par ailleurs, lorsqu'il est utilisé modérément, il peut même être intégré à un régime pour diabétiques type 2, entre autres parce que le sirop n'est pas raffiné,

à la différence des sirops de fructose raffinés. Contrairement à certains édulcorants de table, le sirop d'agave ne contient évidemment pas de substances synthétiques ni semisynthétiques.

Non ouvert, le produit est stable au moins pendant 2 ans. Une fois ouvert, le sirop d'agave peut être stocké pendant plusieurs mois à la température ambiante ordinaire.

- Contient 33% moins de calories pour la même douceur que le sucre.
- Indice glycémique bas.



Agave – 330 g

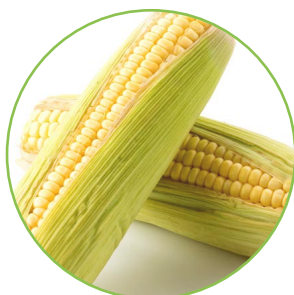
## ÉDULCORANTS BIO D'OR® SIROP DE MAÏS

Le maïs est d'origine sud-américaine (Mexique et Guatemala). Autrefois les graines de cet herbe sauvage étaient récoltées par les Indiens autochtones mais les premières plantes cultivées sont vieilles de plus de 12.000 ans. Les Aztèques, les Mayas et les Incas considèrent le maïs une plante sacrée. Le maïs est riche en hydrates de carbone qui se transforment facilement en sucre dans le corps humain.

À différence du froment, le maïs ne contient pas de gluten. Tout comme le sirop de froment, le sirop de maïs est un excellent édulcorant qui par son origine céréale est également riche en sucre long que le corps humain assimile plus progressivement. En mangeant régulièrement et d'avance ce sucre long (pensez au petit-déjeuner aux spaghettis des cyclistes) vous pourrez compter sur un apport d'énergie équilibré pendant vos activités. Les sirops de grains sont plus favorables au coeur et aux vaisseaux sanguins, et plus efficaces contre l'obésité, la carie et la décalcification

que le saccharose (sucre de canne et de betterave) et maintiennent plus longtemps un bon équilibre de minéraux dans le corps.

Ce produit vient de l'agriculture biologique et n'a pas subi de manipulations génétiques. Non ouvert, le produit est stable au moins pendant 2 ans. Une fois ouvert, le sirop de maïs peut être stocké pendant plusieurs mois à la température ambiante ordinaire.



Maïs – 330 g

