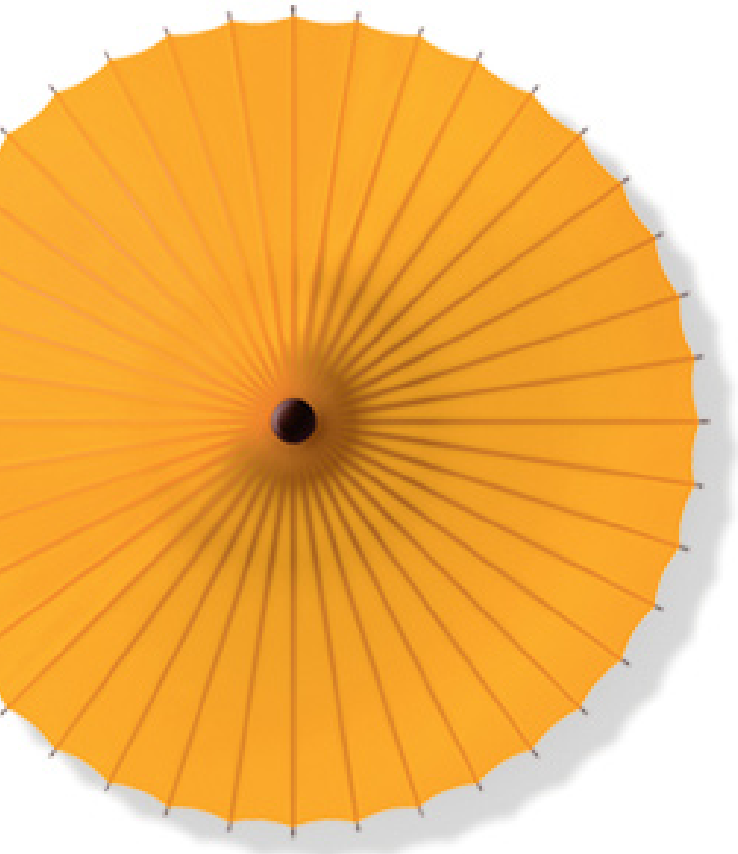
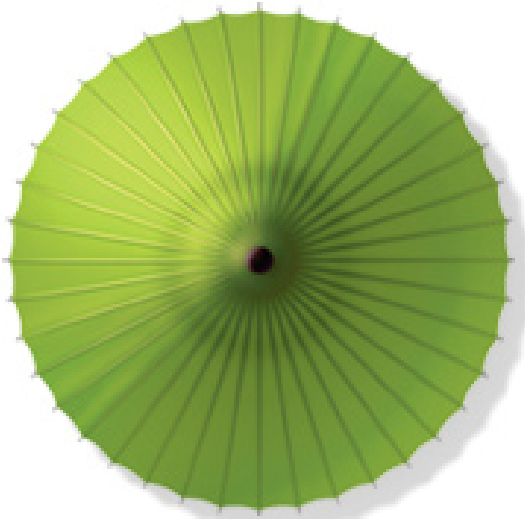


Laissez-vous envoûter par un goût du Japon!

Wafu. VINAIGRETTE JAPONAISE

Sauces, trempettes et marinades...
À LA JAPONAISE.



WAFU®

Contenu

Fiche d'information Wafu®	3
Vinaigrette japonaise Wafu® Données sur les produits et la nutrition	4
Lexique ingrédients authentiques Wafu®	5
Coffret de recettes Wafu®	6
Biographies du management	14
Renseignements sur l'entreprise	16
Contactez-nous	17

Fiche d'information Wafu®

Authentiquement japonais

Les ingrédients sont la source d'inspiration de Wafu®. Des ingrédients authentiquement japonais et/ou essentiels à une authentique cuisine japonaise sont au cœur de chaque saveur Wafu®. Chaque ingrédient a une histoire à raconter, tout comme la saveur qu'il inspire.

Laissez-vous envoûter par un goût du Japon!

Unique et délicieux

L'excellent goût unique de Wafu® a déjà conquis le cœur de bien des gens. Chaque saveur offre une expérience de goût différente. Contrairement aux autres sauces à salade, l'authentique goût à la japonaise et les qualités de produit maison de Wafu® sont ce qui le différencie des autres.

Essayez Wafu® et vous adorerez!

Polyvalent tout simplement

Wafu® est plus qu'une simple sauce à salade. Chaque saveur offre d'innombrables possibilités pour créer des repas inoubliables en un tournemain. Que ce soit en tant que sauce, trempette ou marinade, Wafu® vous surprendra chaque fois.

Puisez de l'inspiration dans le coffret de recettes Wafu®!

On ne peut plus savoureux

Au moment même où vous pensiez avoir ce qu'il y a de mieux... c'est ce qu'il n'y a pas dans Wafu® qui en fait le choix idéal. Sans colorant artificiel, sans arôme artificiel, sans cholestérol, sans gras trans, sans arachide. De plus, Wafu® ne contient ni produits laitiers ni viandes, ce qui en fait un produit casher (parève).

Vous ne pouvez tout simplement pas faire « sans » Wafu®!

The logo for Wafu® features the word "WAFU" in a bold, black, sans-serif font. A red circle is positioned behind the letter "A", partially overlapping it. A registered trademark symbol (®) is located to the upper right of the "U".

WAFU®

Vinaigrette japonaise Wafu®

Données sur les produits et la nutrition



Vinaigrette japonaise Wafu® **ORIGINALE**

L'Originale. Crémeuse et veloutée avec une saveur noisétée* indéniable à la japonaise.
Inspirée de l'huile de sésame légèrement grillée.



CONSOMMER UNE PETITE QUANTITÉ DE LIPIDES INSATURÉS CHAQUE JOUR. FAIT PARTIE D'UNE ALIMENTATION SAINTE. MARI'S FOODS APPUIE FINANCIÈREMENT LE PROGRAMME VISEZ SANTÉ®. LA FONDATION NE PRIVILÉGIE AUCUN PRODUIT. WWW.VISEZSANTE.ORG



SOURCE D'ACIDES GRAS POLYINSATURÉS OMÉGA-3

Sans colorant artificiel, sans arôme artificiel, sans cholestérol, sans gras trans, source d'acides gras polyinsaturés oméga-3, sans arachide, casher (parève).



Vinaigrette japonaise Wafu® **ORIGINALE Légère**

L'Originale. Avec 43% moins de gras que Wafu® Originale. La même texture crémeuse et veloutée avec une saveur noisétée* indéniable à la japonaise.
Inspirée de l'huile de sésame légèrement grillée.



CONSOMMER UNE PETITE QUANTITÉ DE LIPIDES INSATURÉS CHAQUE JOUR. FAIT PARTIE D'UNE ALIMENTATION SAINTE. MARI'S FOODS APPUIE FINANCIÈREMENT LE PROGRAMME VISEZ SANTÉ®. LA FONDATION NE PRIVILÉGIE AUCUN PRODUIT. WWW.VISEZSANTE.ORG



Sans colorant artificiel, sans arôme artificiel, sans cholestérol, sans gras trans, sans arachide, casher (parève).



Vinaigrette japonaise Wafu® **CAROTTE GINGEMBRE**

Légère et rafraîchissante avec un piquant unique à la japonaise.
Inspirée du gingembre vinaigré.



CONSOMMER UNE PETITE QUANTITÉ DE LIPIDES INSATURÉS CHAQUE JOUR. FAIT PARTIE D'UNE ALIMENTATION SAINTE. MARI'S FOODS APPUIE FINANCIÈREMENT LE PROGRAMME VISEZ SANTÉ®. LA FONDATION NE PRIVILÉGIE AUCUN PRODUIT. WWW.VISEZSANTE.ORG



SOURCE D'ACIDES GRAS POLYINSATURÉS OMÉGA-3

Sans colorant artificiel, sans arôme artificiel, sans cholestérol, sans gras trans, source d'acides gras polyinsaturés oméga-3, sans arachide, casher (parève).

*Ne contient pas de noix

WAFU®

Lexique ingrédients authentiques Wafu®

Huile de sésame grillée

APERÇU DES INGRÉDIENTS

Les graines de sésame sont souvent utilisées dans la cuisine japonaise.

L'huile, extraite de graines de sésame grillées et pressées, sert couramment à aromatiser la nourriture. Au Japon, les graines de sésame sont toujours légèrement grillées, ce qui produit un arôme intrigant et une riche saveur noisétée.

BREF HISTORIQUE

Les graines de sésame sont l'une des graines à huile les plus anciennes et les plus importantes connues de l'homme. À travers l'histoire, l'huile de graines de sésame a été utilisée en tant que produit alimentaire, onguent et médicament. En raison de la complexité de sa transformation, l'huile de graines de sésame a même été un symbole légendaire de richesse et d'immortalité.

UTILISATION DANS LA CUISINE JAPONAISE

L'huile de sésame grillé est mélangée aux vinaigrettes et trempettes, et utilisée comme huile aromatisante pour le tempura.



Gingembre vinaigré

APERÇU DES INGRÉDIENTS

Le gingembre est énormément utilisé dans la cuisine japonaise.

La racine de gingembre fraîche est en fait un morceau de rhizome, qui peut avoir différentes formes. Son goût est chaleureux, doux et piquant.

BREF HISTORIQUE

L'utilisation originale du gingembre en tant qu'épice est tellement ancienne qu'elle date d'avant même la tenue de dossiers historiques. Le gingembre a probablement fait son entrée au Japon au 3e siècle où on l'utilisait en tant qu'ingrédient « yang » pour obtenir une cuisine harmonieuse. Le gingembre a été utilisé au fil des siècles pour ses propriétés thérapeutiques. On lui a longtemps attribué des pouvoirs aphrodisiaques.

UTILISATION DANS LA CUISINE JAPONAISE

Au Japon, le gingembre est souvent vinaigré (appelé gari). On le sert pour accompagner les sushis et les sashimis. On l'utilise pour nettoyer le palais entre les mets et comme garniture appétissante. On le râpe et l'utilise cru sur le tofu ou les nouilles. On peut aussi l'utiliser comme assaisonnement pour le riz. Le gingembre est également transformé en bonbon.



Coffret de recettes Wafu®

Poulet grillé au piment rouge de Wafu®

4 Demi-poitriines de poulet désossées et sans peau, environ 6 oz chacune

- **Sel de mer granulé ou sel cacher, au goût**
- **Poivre noir fraîchement moulu, au goût**
- **Flocons de piment rouge, au goût**
- **Vinaigrette japonaise Wafu® Originale**

1. Rincez les poitrines de poulet à l'eau froide et les asséchez.
2. Déposez les poitrines de poulet dans un grand sac de plastique refermable et versez la vinaigrette Wafu® Originale sur les poitrines, en vous assurant que les poitrines de poulet baignent complètement dans la vinaigrette.
3. Enlevez l'air du sac et scellez hermétiquement. Secouez délicatement le sac et laissez mariner de 10 à 12 heures au réfrigérateur.
4. Retirez les poitrines du sac et conservez le reste de la marinade Wafu®.
5. Saupoudrez le sel de mer, le poivre et les flocons de piment sur les poitrines.
6. Faites griller à température moyenne directe pendant environ 8 à 12 minutes jusqu'à ce que la viande soit ferme. Tournez les poitrines et badigeonnez-les une fois avec le surplus de vinaigrette à mi-cuisson.

Donne 4 portions.

Pour une option moins calorique, essayez Wafu® Originale Légère.

Wafu®, une marinade originale... à la japonaise.

www.wafu.ca

WAFU®

Brochettes de crevettes marinées Wafu.

680 g (1½ livres) Grosses crevettes, décortiquées et déveinées
500 ml (2 tasses) Vinaigrette japonaise Wafu® Originale
12 Brochettes
Cilantro fraîchement ciselé pour garnir

1. Versez la vinaigrette japonaise Wafu® Originale dans un bol de grandeur moyenne. Ajoutez les crevettes et bien enrobez de vinaigrette.
2. Couvrez le bol et réfrigérez pendant 2 heures.
3. Embrochez les crevettes.
4. Faire cuire sur un grill préchauffé pendant approximativement 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la crevette devienne rosée.
5. Enlevez les brochettes du grill.
6. Disposez sur une assiette et garnissez avec le cilantro.

Donne 4 portions.

Pour une option moins calorique, essayez Wafu® Originale Légère.

Wafu®, une marinade originale... à la japonaise.

www.wafu.ca

WAFU®

Salade César Wafu.

1 tête Laitue romaine, taillée, lavée, essorée et déchirée en morceaux
125 ml (½ tasse) Pignons
125 ml (½ tasse) Canneberges séchées
125 ml (½ tasse) Parmesan fraîchement râpé
125 ml (½ tasse) Vinaigrette japonaise Wafu® Originale

1. Mélangez la laitue, les pignons et les canneberges dans un bol à salade.
2. Incorporez la vinaigrette japonaise Wafu® Originale réfrigérée.
3. Garnissez de Parmesan.
4. Mélangez et servez immédiatement.

Donne 4 portions.

Pour une option moins calorique, essayez Wafu® Originale Légère.

Wafu®, une sauce originale... à la japonaise.

www.wafu.ca

WAFU

Saumon Saisi Wafu.

4 x 180g (6 oz) Filets de saumon
30 ml (2 c. à soupe) Huile d'olive vierge
Farine
Sel de mer granulé ou sel cachet, au goût
Poivre noir fraîchement moulu, au goût
Vinaigrette japonaise Wafu® Originale
Quartier de citron pour garnir

1. Rincez les filets de saumon et les assécher.
2. Saupoudrez une assiette de farine.
3. Dans une autre assiette, salez et poivrez les filets de saumon de chaque côté. Enrobez chaque filet de farine et enlevez l'excédent.
4. Dans une poêle à frire, chauffez l'huile d'olive à feu élevé et faites cuire le saumon pendant 1½ minutes de chaque côté.
5. Pour servir, mettez quelques feuilles d'épinards sur chaque assiette et y déposer un filet de saumon.
6. Versez la vinaigrette japonaise Wafu® Originale sur les filets de saumons.
7. Garnissez le plat d'un quartier de citron.

Donne 4 portions.

Pour une option moins calorique, essayez Wafu® Originale Légère.

Wafu®, une sauce originale... à la japonaise.

www.wafu.ca

WAFU

Sushi avec vinaigrette Wafu® Originale

Assortiment de sushis (*nigiri* ou *maki*) pour 4 portions
Vinaigrette japonaise Wafu® Originale

1. Disposez les morceaux de sushis frais sur une assiette.
2. Versez la vinaigrette japonaise Wafu® Originale dans un petit bol.
3. Trempez les sushis dans la vinaigrette Wafu® Originale, et savourez !

Donne 4 portions.

Pour une option moins calorique, essayez Wafu® Originale Légère.

Wafu®, une trempette originale... à la japonaise.

www.wafu.ca

WAFU®

Pétoncles rissolés avec vinaigrette Wafu. Carotte Gingembre

12 Pétoncles géants (environ 1½ livres)
¼ bâtonnet Beurre
1 c. à table Huile d'olive vierge
2 Grosses gousses d'ail, hachées finement
½ tasse Gingembre frais, haché finement
Sel de mer granulé ou sel casher, au goût
Bouillon de poisson (ou poulet)
Vinaigrette japonaise Wafu. Carotte Gingembre
Persil haché et paprika pour garnir

1. Lavez les pétoncles et asséchez-les en tapotant.
2. Chauffez la poêle à frire et faites fondre le beurre avec l'huile d'olive à feu moyen. Faites revenir le gingembre et l'ail sans faire brunir.
3. Ajoutez les pétoncles et faites revenir pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés de chaque côté.
4. Ajoutez un peu de bouillon de poisson (ou de bouillon de poulet) au besoin, et salez au goût.
5. Retirez les pétoncles et disposez-les sur une assiette de service. Nappez très légèrement les pétoncles de vinaigrette japonaise Wafu. Carotte Gingembre.
6. Garnissez de persil et paprika.

Donne 4 portions.

Wafu., une sauce originale... à la japonaise.

www.wafu.ca

WAFU.

Dumplings aux crevettes avec vinaigrette Wafu® Carotte Gingembre

12 Dumplings aux crevettes (surgelés)
Vinaigrette japonaise Wafu® Carotte Gingembre

1. Faites frire ou cuire à la vapeur les dumplings aux crevettes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.
2. Disposez les dumplings sur une assiette.
3. Versez la vinaigrette japonaise Wafu® Carotte Gingembre dans un petit bol.
4. Trempez les dumplings dans la vinaigrette japonaise Wafu® Carotte Gingembre, et savourez!

Donne 4 portions.

Wafu®, une trempette originale... à la japonaise.

www.wafu.ca

WAFU®

Salade jardinière avec vinaigrette Wafu. Carotte Gingembre

1 tête Laitue romaine ou Boston, taillée, lavée,
essorée et déchirée en morceaux
4 Tomates moyennes, coupées en pointes
1 Gros concombre, tranché
1 Carotte, coupée en julienne
125 ml (½ tasse) Vinaigrette japonaise
Wafu. Carotte Gingembre

1. Mélangez la laitue, les tomates, le concombre et la carotte dans un bol à salade.
2. Incorporez la vinaigrette japonaise Wafu. Carotte Gingembre réfrigérée.
3. Servez immédiatement.

Donne 4 portions.

Wafu., une sauce originale... à la japonaise.

www.wafu.ca

WAFU.

Biographies du management

Gil Michel-Garcia

Président et chef de la direction

Gil supervise toutes les activités de Les Aliments Mari's Inc. et dirige toutes les activités relatives à l'expansion commerciale et aux ventes. Il est l'un des fondateurs et actionnaires contrôlants de Les Aliments Mari's Inc.

Gil contribue à l'entreprise plus de onze années d'expérience juridique et d'entreprise à l'échelle mondiale. Il a œuvré à titre d'avocat d'entreprise dans de grands cabinets d'avocats internationaux à Montréal (*Stikeman Elliott, s.r.l.*), New York et Londres (*Clifford Chance LLP*).

La formation juridique et commerciale acquise par Gil au sein d'entreprises englobe une longue expérience en dette privée et offre publique d'actions aux États-Unis, transactions de capital de risque et de capital d'investissement, transactions de regroupement d'entreprises privées et transactions transfrontalières générales pour des commerces et entreprises.

Gil détient un B.A. en économie de l'*Université McGill* et un baccalauréat en droit de la *State University of New York at Buffalo School of Law*. Gil est membre du Barreau de New York et du Barreau du Québec. Il parle couramment l'anglais, le français et l'espagnol.

Gil compte la cuisine parmi ses loisirs, en plus de se passionner pour les mets japonais et leurs ingrédients.

Arabella Decker

Vice-présidente, marketing

Arabella dirige toutes les activités relatives à la stratégie de marques et au marketing chez Les Aliments Mari's Inc. Elle est l'une des fondatrices et actionnaires contrôlantes de Mari's Foods Inc.

Avant de se joindre à Les Aliments Mari's Inc. à titre de vice-présidente, marketing, Arabella était directrice de la publicité chez *Ogilvy Worldwide* (The Ogilvy Group/WPP) à Toronto, New York et Londres. Arabella contribue douze années d'expérience internationale en stratégie, marketing, communication, lancement et vente de marques sur le marché des biens de consommation courante. Elle a contribué au lancement, à la conception et à la croissance de marques pour le compte de clients tels que *Unilever* dans la catégorie des produits de soins personnels et *Kraft Foods* dans les catégories du café, des céréales et des boissons.

Elle compte parmi ses réussites le lancement d'une campagne de marketing primée pour les produits Q-Tips au Canada. De plus, Arabella a participé au développement stratégique de l'*Initiative Vraie Beauté* de Dove et a mis en œuvre la philosophie relative aux marques de la gamme de produits de soins des cheveux de *Unilever* à l'échelle mondiale. Cette campagne de Dove a suscité une croissance de 20 % depuis son lancement et a acquis une réputation de renommée mondiale.



Arabella détient un B.A. en économie de l'*Université McGill* et une M.B.A. de l'*University of Notre Dame* en marketing et commerce international. Elle parle couramment l'anglais, l'allemand, le français et l'espagnol.

Dans ses temps libres, Arabella préside le comité du concert gala de la *Bach-Académie de Montréal*, qui organise des événements de financement pour appuyer le Festival Bach de Montréal. De plus, elle adore voyager et, par-dessus tout, cuisiner des mets japonais.

Mari Toyoda

Vice-présidente, exploitation et développement de produits

Mari est l'une des fondatrices de Les Aliments Mari's Inc. et la créatrice des vinaigrettes japonaises Wafu®. Chez Les Aliments Mari's Inc., Mari dirige l'exploitation courante et le contrôle de la qualité ainsi que le développement de produits.

Mari contribue plus de 25 années d'expérience à titre de chef spécialisée en cuisine japonaise. Née au Japon de parents restaurateurs japonais, Mari est l'une des rares chefs spécialisés en cuisine japonaise officiellement agréés (par la ville de Tokyo) qui habitent au Canada.

Depuis son émigration au Canada dans les années 1980, Mari a exploité son propre restaurant japonais à Montréal, en plus de participer à des émissions télévisées sur la cuisine japonaise authentique. De plus, Mari a enseigné la cuisine japonaise, notamment le sushi et les mets traditionnels, maison, végétariens et zen, en plus de former des chefs spécialisés en cuisine japonaise au Québec.

En 1999, Mari a lancé sa propre compagnie de sushi, Sushi Mari Toyoda, qui produit et distribue du sushi fraîchement préparé à de grands supermarchés, hôtels et salles de réception du Québec. Sushi Mari Toyoda a été la première compagnie canadienne à acheter et à utiliser un robot culinaire pour sushi japonais pour produire son sushi et à lancer le sushi congelé sur le marché canadien.

Mari a mis au point la vinaigrette japonaise Wafu^{MD} originale pour accompagner ses produits de sushi. En 2002, la vinaigrette Wafu^{MD} originale a remporté le prix du meilleur nouveau produit décerné dans le cadre du Grand Prix canadien des produits nouveaux.

Mari détient un B.A. en économie de l'*Université Kanto Gakuin* à Yokohama, au Japon. Elle parle couramment l'anglais et le japonais.



Renseignements sur l'entreprise

LES ALIMENTS MARI'S INC.

1479, rue Berlier
Laval, Québec
Canada H7L 3Z1

Téléphone
1-450-901-0112

Facsimile
1-450-901-0116

www.marifoods.com
www.wafu.ca

Gil Michel-Garcia Président et chef de la direction
Arabella Decker Vice-présidente, marketing
Mari Toyoda Vice-présidente, exploitation et développement de produits

Les Aliments Mari's Inc. est une entreprise basée au Québec qui fabrique, commercialise et distribue des vinaigrettes japonaises.

Nous vendons notre gamme de vinaigrettes japonaises Wafu® au Canada et dans le Nord-Est des États-Unis par l'entremise de détaillants spécialisés, supermarchés et magasins à grande surface ainsi que par le biais de grossistes en services alimentaires.

Chez Les Aliments Mari's, notre philosophie est simple.

Nous nous efforçons d'utiliser des ingrédients sains de la plus haute qualité qui sont authentiquement japonais pour mettre au point les vinaigrettes à la japonaise les plus uniques, savoureuses et polyvalentes. De plus, nous développons nos produits dans nos propres cuisines pour y goûter et les perfectionner le plus possible jusqu'à ce que nous soyons convaincus que nos produits offriront une expérience de style japonais unique sous forme de sauce, trempette ou marinade.



Contactez-nous

Arabella Decker
Vice-présidente, marketing

LES ALIMENTS MARI'S INC.

1479, rue Berlier
Laval, Québec
Canada H7L 3Z1

Téléphone
1-450-901-0112
1-514-931-4095

Facsimile
1-450-901-0116

Courriel
adecker@marifoods.com

