

S H O

**UNE INNOVATION RÉVOLUTIONNAIRE
POUR LES CHEFS AMOUREUX DU GOÛT !**



DES PRODUITS AUX SAVEURS PROFONDES ET AUTHENTIQUES QUI FACILITENT LA VIE DES CHEFS

Les produits SHO se distinguent par :

- **Un goût exceptionnel** et des notes profondes
- **Des ingrédients simples et authentiques** sans protéines animales ni additifs
- **Une facilité d'utilisation**, idéale pour toutes les cuisines exigeantes et professionnelles.

UNE MISSION : FACILITER L'EXCELLENCE

SHO souhaite démocratiser l'accès à des bases culinaires de qualité, adaptées aux besoins des chefs d'aujourd'hui. En mettant la fermentation au cœur de son procédé, SHO transforme des ingrédients simples en produits aux saveurs intenses, permettant aux professionnels d'exprimer leur créativité sans faire de compromis sur la qualité.

PENSÉ PAR DES CHEFS, POUR LES CHEFS

SHO propose une gamme inédite de bouillons et bases culinaires concentrés, formulés à base d'ingrédients naturels fermentés, qui réinvente l'approche du goût. Fondée par **Yair Yosefi** (ancien Chef, expert en innovation culinaire) et **BZ Goldberg** (entrepreneur passionné d'innovation), SHO refiète une véritable alliance entre expertise gastronomique et innovation entrepreneuriale.

Les deux co-fondateurs partagent une vision commune : **transformer la gastronomie professionnelle** en alliant innovation, authenticité et qualité, afin que les chefs n'aient plus de compromis à faire entre praticité et goût. La marque s'impose aujourd'hui comme un allié incontournable pour les cuisines professionnelles, offrant des solutions **sans additifs** et aux saveurs profondes, issues d'un processus unique de fermentation.



UN PROCESSUS UNIQUE BASÉ SUR LA FERMENTATION

Au cœur de l'innovation SHO se trouve un procédé artisanal de fermentation naturelle, qui fait d'ingrédients authentiques, des saveurs recherchées et innovantes. Ce processus, inspiré des traditions culinaires ancestrales, est la clé de l'exceptionnalité des produits SHO.

LA FERMENTATION : UN ART ET UNE SCIENCE

La fermentation est bien plus qu'une simple méthode de conservation : c'est un processus biologique complexe qui libère des saveurs naturelles et amplifie les qualités nutritionnelles des aliments. SHO a perfectionné cette technique pour créer des bouillons et fonds concentrés qui répondent aux exigences des professionnels de la restauration.

Ce processus repose sur :

- **L'utilisation de légumineuses et de céréales soigneusement sélectionnées**, telles que les pois chiches et le sarrasin, qui, une fois fermentés, développent des notes umami et des arômes profonds.
- **L'intervention de ferments naturels**, soigneusement étudiés et contrôlés, pour obtenir des saveurs uniques rappelant les bouillons de viande mijotés.
- **Une réaction enzymatique optimisée**, qui transforme les sucres et protéines naturels des ingrédients en composés aromatiques complexes, souvent associés aux saveurs grillées et mijotées.

DES AVANTAGES NUTRITIONNELS ET GUSTATIFS

La fermentation ne se contente pas d'ajouter du goût : elle améliore aussi la qualité nutritionnelle des produits.

Les bouillons SHO sont :

- **Riches en nutriments biodisponibles**, comme des acides aminés et des vitamines.
- **Sans additifs ni conservateurs**, ce qui garantit une alternative saine et naturelle aux produits industriels. Elle permet aux chefs de proposer des plats de qualité jusqu'au moindre détail.
- **100 % végétaux**, tout en rivalisant avec le goût riche traditionnellement associé aux bases de viande.
- **Une richesse en umami**, la cinquième saveur, qui amplifie le goût de n'importe quelle préparation.
- **Une profondeur aromatique**, rappelant les plats mijotés et les sauces longuement travaillées.
- **Une polyvalence** qui permet de sublimer aussi bien des recettes gastronomiques que des préparations dans tous types de cuisines, traditionnelles ou plus exotiques.

Des chefs ayant adopté les produits SHO confirment que la fermentation offre une alternative sans équivalent sur le marché. Les bouillons SHO permettent de gagner en goût et en temps de préparation, tout en respectant les contraintes croissantes de durabilité et de naturalité.



« La profondeur des saveurs obtenues grâce aux produits SHO est bluffante. La fermentation ajoute cette note umami si recherchée, sans que mes clients devinent qu'il s'agit d'un produit végétal. »

Guillaume Delage (restaurant Au Père Lapin)



UNE SOLUTION POUR DE NOMBREUSES APPLICATIONS ET TYPES DE CUISINES

Les produits SHO sont une véritable révolution pour les chefs en quête d'efficacité sans compromis sur la qualité. Ils permettent de gagner un temps précieux tout en garantissant un goût authentique et constant. Ils s'intègrent parfaitement dans des cuisines de haut niveau comme dans des environnements de restauration collective. Grâce à leur polyvalence, ils répondent aux besoins d'une multitude d'applications, que ce soit pour des recettes classiques ou des créations plus innovantes.

Les produits SHO sont conçus pour s'intégrer parfaitement dans une vaste gamme de contextes culinaires, offrant une profondeur de saveur exceptionnelle dans une variété de plats, des sauces raffinées aux plats mijotés, en passant par les bases essentielles de la cuisine :

- **Enrichir les sauces** avec une profondeur de saveur incomparable
- **Subtiliser les bases culinaires** dans des recettes signature (bouillons, lasagnes, risottos, béchamel, marinades, déglacages, sauces, jus, assaisonnements, plats mijotés...)
- **Réduire le temps de préparation** tout en conservant un goût authentique et constant.



À PROPOS DE S H O

SHO est une marque pionnière dans l'univers culinaire, développée par **The Mediterranean Food Lab**, une entreprise basée à Paris, cofondée par **Yair Yosefi**, Chef et expert en innovation culinaire, et **BZ Goldberg**, entrepreneur visionnaire.

Leur ambition commune : offrir des solutions innovantes aux professionnels de la restauration, en combinant tradition artisanale et techniques de pointe.

L'entreprise se distingue par :

- Une approche **scientifique et artisanale** grâce à une équipe multidisciplinaire composée de **chimistes, microbiologistes, technologues alimentaires et experts culinaires**.
- Un **engagement pour la durabilité**, visant à réduire l'impact environnemental en privilégiant des ingrédients végétaux et des procédés écoresponsables.
- Une mission claire : **redéfinir le goût et simplifier le travail des chefs** en proposant des produits transparents et honnêtes.

UNE GAMME PENSÉE POUR LA RESTAURATION MODERNE



LE FOND BRUN CONCENTRÉ SHO

- Saveur intense et complexe, évoquant les notes riches des plats mijotés
- Notes umami et arômes grillés
- Idéal pour les sauces, ragoûts ou bases de plats carnés
- Ingrédients : Eau, ferments (pois-chiches, sarrasin, café), levure, concentrés (oignon, carotte, pomme de terre), sel, arrow root.

LE BOUILLON CLAIR CONCENTRÉ SHO

- Saveurs robustes et riches en umami
- Notes de poulet, d'herbes aromatiques et grillées
- Parfait pour rehausser des plats ou déglacer des préparations
- Ingrédients : Eau, ferments (pois-chiches, graines de tournesol, sarrasin), levure, concentrés (oignon, pomme de terre), sel, arrow root, herbes aromatiques.

Remplace facilement le fond ou bouillon actuel. Pour un bouillon, diluer 1:20 (50 g de concentré pour 1 L d'eau, ou la bouteille entière pour 20 L d'eau) ou selon son goût. Bien agiter avant utilisation.



UNE RECONNAISSANCE INTERNATIONALE

Avec une levée de fonds récente de **17 millions d'euros**, SHO bénéficie du soutien d'investisseurs européens et américains de renom, confirmant son potentiel à transformer durablement le marché de la restauration professionnelle. L'entreprise se positionne comme un acteur clé en Europe et vise une expansion globale.

UN ENGAGEMENT ENVERS LA TRANSPARENCE ET L'INNOVATION

Les produits SHO s'inscrivent dans une démarche « **clean label** », répondant aux attentes croissantes des consommateurs pour des produits plus sains, traçables et respectueux de l'environnement. Chaque création est le fruit d'une recherche approfondie sur les techniques de fermentation, une méthode naturelle et ancestrale qui allie tradition et modernité.

UNE AMBITION TOURNÉE VERS L'AVENIR

SHO se donne pour mission de devenir le **réfèrent en bases culinaires innovantes**. Grâce à ses valeurs fortes, ses produits uniques et son positionnement éthique, SHO inspire les chefs à repousser les limites de leur créativité tout en leur apportant un gain de temps précieux.

UN ENGAGEMENT SANS COMPROMIS SUR L'EXCELLENCE

L'approche de SHO s'inscrit dans une démarche responsable :

- **Favoriser des ingrédients d'origine végétale** pour réduire l'impact environnemental
- **Soutenir les chefs** dans leur quête d'excellence tout en leur offrant une solution écoresponsable et naturelle
- **Promouvoir une transparence totale** sur les processus et ingrédients.



UNE ÉQUIPE AU SERVICE DE L'EXCELLENCE

Aux côtés des fondateurs, une équipe passionnée et dynamique soutient le développement de SHO : des chefs expérimentés, des experts en innovation alimentaire et des professionnels de la gastronomie qui comprennent les besoins réels des cuisines professionnelles.

Avec un lancement prometteur sur le **marché européen**, SHO aspire à devenir un partenaire incontournable pour les professionnels de la restauration, en proposant des solutions pratiques, savoureuses et durables.

S H O

BŒUF BOURGUIGNON



TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN TEMPS DE CUISSON : 90 MIN POUR 10 PERSONNES / FOND BRUN SHO



INGRÉDIENTS

Ragoût

250 g d'huile d'olive
1 kg d'échalotes
750 g de carottes
1 kg de champignons de Paris
250 g de céleri
1.7 kg de vin rouge
1.2 kg de pommes de terre

300 g de fond brun SHO

2 kg d'eau
50 g d'ail
15 g de sel

Roux

250 g de farine
375 g d'huile d'olive

Bouquet garni

RÉALISATION

Préparer les légumes

- Peler et couper en deux les échalotes.
- Peler et couper les carottes et les pommes de terre en cubes de 2,5 cm de côté. Couper les champignons en quartiers.
- Couper le céleri en cubes de 1 cm de côté. Peler et émincer l'ail.

Préparer le ragoût

- Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole sur feu vif. Ajouter les échalotes et les faire revenir jusqu'à ce qu'elles caramélisent. Ajouter les carottes, le céleri et les champignons et les saisir pendant 2 à 5 minutes. Les retirer de la casserole et les réserver.
- Ajouter le vin, gratter le fond de la casserole avec une cuillère en bois pour déglacer et laisser cuire pendant 1 minute. Réserver.
- Pour préparer le roux, ajoutez 50 g d'huile d'olive et la farine dans la même casserole, puis faire cuire sur feu moyen jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter l'eau, le bouquet garni, porter à ébullition et mélanger jusqu'à dissolution du roux.
- Ajouter les pommes de terre, les légumes préalablement saisis et le fond brun SHO. Laisser frémir pendant 15 minutes, puis couvrir et mettre au four à 180°C pendant 45 minutes.

S H O

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS



TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN TEMPS DE CUISSON : 20 MIN POUR 10 PERSONNES / BOUILLON CLAIR SHO



INGRÉDIENTS

250 g d'huile d'olive
1250 g d'un mélange de champignons
500 g d'oignons blancs
600 g de riz Arborio
220 g de vin blanc

Bouillon

2 kg d'eau chaude
140 g de bouillon clair SHO

ASTUCES

- La purée d'oignons est utilisée pour remplacer le fromage, par son aspect amidonné. Toutefois, On peut ajouter du fromage pour obtenir un risotto classique.
- Remplacer les champignons par n'importe quel légume de saison.

RÉALISATION

Préparer et faire rôtir les oignons

- Placer les oignons préalablement pelés sur une plaque de four, les couvrir de papier aluminium et les faire rôtir au four à 180°C pendant 1 heure. Réserver.
- Dans une casserole, mélanger le bouillon clair SHO avec l'eau. Faire frémir le bouillon et laisser chauffer sur feu doux.

Préparer le risotto

- Dans une grande casserole, faire frire les champignons dans l'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes.
- Ajouter le riz et le faire griller à feu doux pendant 3 à 4 minutes. Ajouter le vin blanc et faire cuire tout en mélangeant pendant environ 3 minutes.
- Verser 240 g du bouillon déjà préparé sur le riz et mélanger jusqu'à absorption du liquide.
- Continuer de verser du bouillon, un verre à la fois, en mélangeant constamment, jusqu'à absorption du liquide. Ajouter du bouillon jusqu'à ce que le riz soit tendre mais encore un peu ferme sous la dent (environ 15 à 20 min).
- Réduire les oignons rôtis en purée fine à l'aide d'un mixeur, puis les ajouter au riz. Servir.

S H O

www.cooksho.com