

LES « FLOMAGES » FROMAGES VEGETAUX FAITS-MAISON



100% Végétal – 100% Ethique – Ingrédients bio



Tozza (fond) : tofu soyeux, yaourt de soja, lait de riz, lait de soja, fécule de maïs, huile de coco, citron.

Se mange dans des salades/ sur des brochettes apéritives avec tomates cerises... Elle fond donc parfaite pour les pizzas, tartes, tartines gourmandes passées sous le grill !

PRIX : 42 euros/KG. 5.90 euros/140g. **Conservation** : 10 jours



Lupin (fond) : graines de lupin, tofu lactofermenté nature, huile de coco, lait de soja, citron.

Fait penser au goût de chèvre frais. A consommer comme une feta dans une salade, dans un sandwich ou chaud sur tartes ou pour farcir des légumes cuits au four.

PRIX : 49 euros/KG. 6.90 euros/140g. **Conservation** : 12 jours



Luddar (fond) : graines de lupin, poivron rouge, moutarde, citron, purée de noix de cajou, huile de coco, lait de soja.

Se mange froid et chaud dans des burgers, croques, quiches, gratins...

PRIX : 45 euros/KG. 6.30 euros/140g. **Conservation** : 12 jours



Cajou-piment doux : noix de cajou, tofu lactofermenté au tamari, ail en poudre, citron.

Se mange tel quel. Peut faire penser au boursin ou au houmous

PRIX : 68.50 euros/KG. 8.90 euros/130g. **Conservation** : 7 jours



Bûche Amandes – cajou : amandes, noix de cajou, herbes de provence
Froid ou sur des pizzas, toasts au four ou émietté dans des gratins. Il ne fond pas
mais a un goût et une texture intéressant-e.
PRIX : 68.50 euros/KG. 8.90 euros/130g. **Conservation** : 7 jours



Crèmeux échalote – ciboulette : noix de cajou, tofu lactofermenté nature,
échalote, ciboulette.
En tartine, en verrine, dans des lasagnes, croques, dans une soupe...
PRIX : 49 euros/KG. . 6.90 euros/140g. **Conservation** : 12 jours
Existe avec les assaisonnements curry-cumin



Une cuisine qui allie plaisir, santé et éthique !
www.lacuisinevegedeflo.com