



Une cuisine qui allie plaisir, santé et éthique !
100% Végétal – 100% Ethique – Ingrédients bio (sauf les graines de lupin)

« FLOMAGE » FRAIS, ALTERNATIVE AU FROMAGE- FAIT-MAISON- SANS LACTOSE



Tozza (fond) : tofu, boisson de riz et de soja, fécule, huile de coco, citron.
Se mange dans des salades, en brochettes apéritives avec tomates cerises...
Elle fond, donc parfaite pour les pizzas, tartes, tartines gourmandes passées sous le grill !

42 euros/KG, 5.90€/140g **Conservation : 7 jours**



Lupin (fond) : graines de lupin, tofu, huile de coco, boisson de soja, citron.
A consommer comme une feta dans une salade, dans un sandwich... en chaud sur tartes, pour farcir des légumes, enrobé de chapelure dans une salade...

49 euros/KG, 6.90€/140g **Conservation : 12 jours**



Luddar (fond) : graines de lupin, poivron, moutarde, citron, noix de cajou, huile de coco, boisson de soja. Se mange froid et chaud dans des burgers, croques, quiches, gratins...

49 euros/KG, 6.90€/140g **Conservation : 12 jours**



Cajou-piment doux : noix de cajou, graines de tournesol, tofu, ail, citron.

68,50 euros/KG, 8.90€/130g **Conservation : 7 jours**



Bûche Amandes – cajou : noix de cajou, amandes, graines de tournesol, herbes de Provence.
A déguster froid ou sur des pizzas, toasts au four, émietté dans des gratins. Il ne fond pas mais a un goût et une texture intéressant-e aussi en chaud.

68.50 euros/KG, 8.90€/130g **Conservation : 7 jours**



Crèmeux échalote – ciboulette : noix de cajou, tofu, échalote, ciboulette.
En tartine, en verrine, en dips à l'apéro, dans des lasagnes, croques, dans une soupe...

49 euros/KG, 6.90€/140g **Conservation : 12 jours**



Figue-Noix : Noix de cajou, graines de tournesol, tofu, tempeh, miso, noix, figues.

66 euros/KG, 7.90€/120g **Conservation : 7 jours**



ONoix : Noix, noix de cajou, graines de tournesol, ferments, huile de coco, boisson de soja.

66 euros/KG, 7.90€/120g **Conservation : 7 jours**



Une cuisine qui allie plaisir, santé et éthique !
100% Végétal – 100% Ethique – Ingrédients bio (sauf les graines de lupin)