



VEGGIECUS

— Le végétal, tout simplement —

**Nos produits surgelés
– prêts à déguster –**

NOUVEAU !



Simple. Délicieux. Polyvalent.

Chez Veggiecus, nous sommes convaincus que les aliments végétaux de qualité doivent être simples : simples à préparer, simples à déguster et simples à intégrer au quotidien.

En tant que partenaire B2B, nous vous proposons une gamme variée de produits végétaux surgelés ainsi que des mélanges secs innovants. Notre promesse : nous rendons l'alimentation végétale simple pour votre entreprise, vos clients et vos créations.

3 options simples de ventes

Marque blanche : Prêt à l'emploi

Rapide et simple : proposez nos produits surgelés sous votre marque, sans frais de développement supplémentaires.

Marque de distributeur : Fait pour vous

Nous adaptons et développons nos produits selon vos besoins, recettes et formats sur mesure, vendus sous votre marque.

Concept de marque inclus

Vous ne souhaitez pas utiliser votre marque ? Profitez de nos concepts forts et proposez nos produits végétaux sans effort supplémentaire.

Simple & Végétal

Kebab



Lamelles végétales façon kebab

Finement coupées, surgelées et prêtes à l'emploi, elles sont idéales pour les kebabs traditionnels et les wraps, elles sont également délicieuses dans des poêlées, des sauces pour pâtes, des bols ramen ou des plats au curry. Un produit aux nombreuses possibilités.

Ingédients : Eau, mélange pour substitut de viande végétale (protéines de pois texturées, extrudat de riz, épaississant : méthylcellulose ; huile de colza, sel, acidifi ant : acide ascorbique ; isolat de protéines de pois, farine de tournesol, colorant : poudre de jus de betterave rouge, préparation au caramel (sirop de glucose, maltodextrine, sucre)), arômes naturels, flocons de graisses (huile de coco, beurre de karité), extraits d'arômes, épices, poudre de légumes.



Simple & Végétal

Escalope panée



Notre escalope panée végétale à base de protéines de pois est dorée, croustillante et irrésistiblement savoureuse. Parfaite comme plat principal classique, dans un sandwich ou comme alternative végétale moderne dans la cuisine internationale.



Ingédients : Eau, mélange pour la fabrication de substituts de viande végétale (protéines de pois texturées, extrudat de riz, épaississant : méthylcellulose, huile de colza, sel, acidifi ant : acide ascorbique, isolat de protéines de pois, levure inactive, farine de tournesol, arômes naturels, extrait de levure), **CHAPELURE (FARINE DE BLÉ**, levure, poudre en paprika, sel), panure humide (amidon modifi é, **AMIDON DE BLÉ**, **FARINE DE BLÉ**, huile de tournesol), huile de colza.

Simple & Végétal

Galettes burger



Galettes végétales savoureuses pour Burgers

Rien de tel qu'un bon burger !
Nos galettes végétales offrent
une expérience complète en
termes de goût et de texture :
100 % végétales, riches en
protéines et prêtes à briller
dans d'innombrables recettes.

Ingédients : Eau, protéines de pois texturées, extrudat de riz, épaississant : méthylcellulose ; huile de colza, sel, acidifiant : acide ascorbique ; isolat de protéines de pois, farine de graines de tournesol, colorant : poudre de jus de betterave rouge ; poudre de caramel (sirop de glucose, maltodextrine, sucre) arômes naturels.



Simple & Végétal

Boulettes



Délicieuses boulettes végétales

Petites, rondes et pleines de saveurs : nos boulettes végétales sont le finger food ultime. Elles accompagnent aussi bien les albóndigas espagnoles que les köttbullars suédoises, les sauces pour pâtes ou les plats currys. Un véritable classique polyvalent à base végétale.

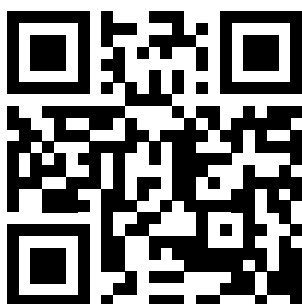


Ingédients : Eau, protéines de pois texturées, extrudat de riz, épaississant : méthylcellulose ; huile de colza, sel, acidifiant : acide ascorbique ; isolat de protéines de pois, farine de graines de tournesol, colorant : poudre de jus de betterave rouge, poudre de caramel (sirop de glucose, maltodextrine, sucre), arôme naturel.



VEGGIECUS

— Le végétal, tout simplement —



Tel: +33 (0)9 72 44 16 89
hello@veggiecus.fr

www.veggiecus.fr

distribuée par

Rietmann France

3, rue de l'Industrie 67320 Thal-Drulingen

www.rietmann.fr

fabriquée par

Koordination Krafticus GmbH

Großtrowstraße 1, 66740 Saarlouis, Allemagne

www.krafticus.de

