



# 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.

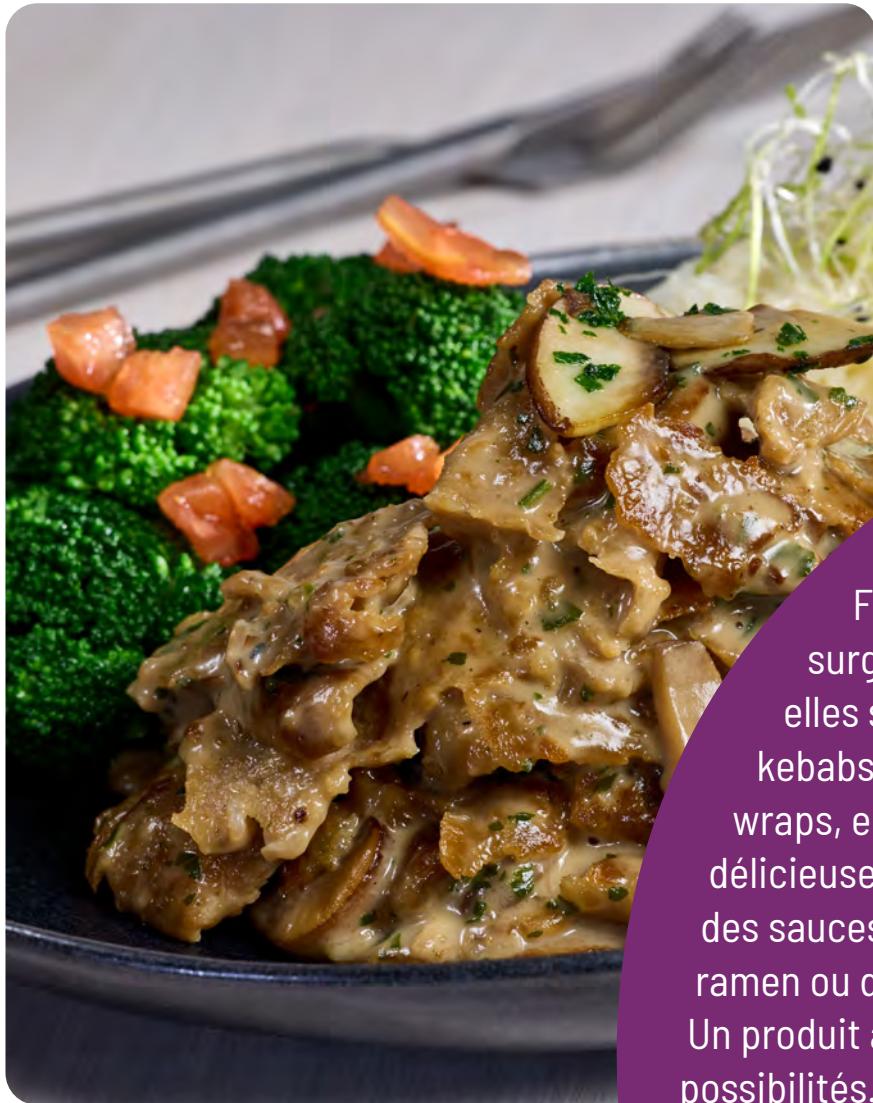
### Marque de distributeur : Fait pour vous

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.

**Ingrédients :** Eau, mélange pour substitut de viande végétale (protéines de pois texturées, extrudat de riz, épaississant : méthylcellulose ; huile de colza, sel, acidifiant : 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, flacons 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.



**Ingrédients :** Eau, mélange pour la fabrication de substituts de viande végétale (protéines de pois texturées, extrudat de riz, épaississant : méthylcellulose, huile de colza, sel, acidifiant : 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 modifié, **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'infinies recettes.

**Ingrédients :** 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

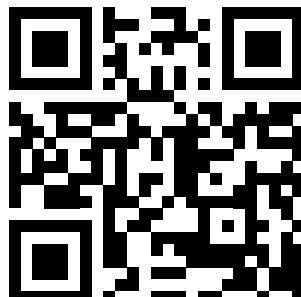
Petites, rondes et pleines de saveurs : nos boulettes végétales sont le finger food ultime. Elles accompagnent aussi bien les albóndigas espagnoles que les köttbullars suédoises, les sauces pour pâtes ou les plats currys. Un véritable classique polyvalent à base végétale.

**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](mailto:hello@veggiecus.fr)

[www.veggiecus.fr](http://www.veggiecus.fr)

distribuée par  
**Rietmann France**  
3, rue de l'Industrie 67320 Thal-Drulingen  
[www.rietmann.fr](http://www.rietmann.fr)

fabriquée par  
**Koordination Krafticus GmbH**  
Großtrowstraße 1, 66740 Saarlouis, Allemagne  
[www.krafticus.de](http://www.krafticus.de)

