

AIMER DÉSIRER

ON NE S'Y HABITUE PAS, ET C'EST ÇA QUI NOUS COMBLE. CE DÉSIR DE BIO NOUS ANIME DE SAISON EN SAISON ET NOUS DONNE RAISON D'EN ATTENDRE TOUJOURS PLUS. NOUS AIMONS TANT MANGER BIO !



Pas gourde

Il paraît qu'elle est destinée aux 12 mois et plus. En fait, ce sera beaucoup plus ! Nous avons "tototé" cette gourde comme des bébés, jusqu'à ce qu'il ne reste vraiment plus une once de ce dessert BiO sans gluten au riz complet, à la mangue et au lait de coco. Heureusement qu'elle pèse 140 g et offre aux gourmands une dose conséquente de plaisir, sinon, elle aurait généré un désolant sentiment de frustration. Sans sel ni sucre ajouté, sa saveur est parfaitement équilibrée, tout comme sa consistance. Très attachée à la tradition ayurvédique, la fondatrice de la marque réussit là sa meilleure recette. Intelligente, nutritive, délicieuse et gracieuse !

Mangue-Lait de Coco-Riz complet
GOODNESS GRACIOUS



Notre pain quotidien

Des céréales sans gluten (maïs et riz), un peu de poudre d'oignons et du sel marin de Camargue : la nouvelle recette de notre chouchou, notre "pain" quotidien, s'accommode parfaitement en version salée, à toute heure de la journée. Sans sucre ajouté, il est parfait en accompagnement d'une salade composée ou d'un plat de petits légumes nouveaux à l'huile d'olive, ce Pain des Fleurs-là s'avère une fois de plus craquant, comme tous les membres de sa famille aujourd'hui élargie à des saveurs multiples.

Tartines craquantes BiO à l'oignon LE PAIN DES FLEURS

LUNCHROOM
&
JUICEBAR
HEALTHY
&
ORGANIC



Hyper Kalée, Camila !

On les aime tellement qu'on ne sait pas par quoi commencer pour leur déclarer notre flamme. Ça tombe bien : il s'agit de cru ! Quelle chic idée, ces chips de kale crues ! Déshydratées entre 39 et 42°, elles conservent toutes les qualités nutritionnelles du kale cru, et non des moindres : antioxydants, oméga 3-6-9; vitamines A, B, C, calcium, fer, fibres. Le mode de préparation, avec des amandes crues, élaboré par la chef de cuisine crue Camila Prioli n'enlève rien, non plus, à la saveur d'origine du chou kale, bien présente mais jamais trop : un excellent cru ! Quatre saveurs originales (Red Cheezy, Ranch, Sweet Mustard Piment et Nature) n'en finissent pas de nous rendre accro à cette Happy Crulture, effectivement très joyeuse.

Chips de Kale crues HAPPY CRULTURE