

VÉGÉCRUST: LE NOUVEAU FOND DE TARTE A BASE DE CHOU-FLEUR



Bonjour, moi c'est Binou !

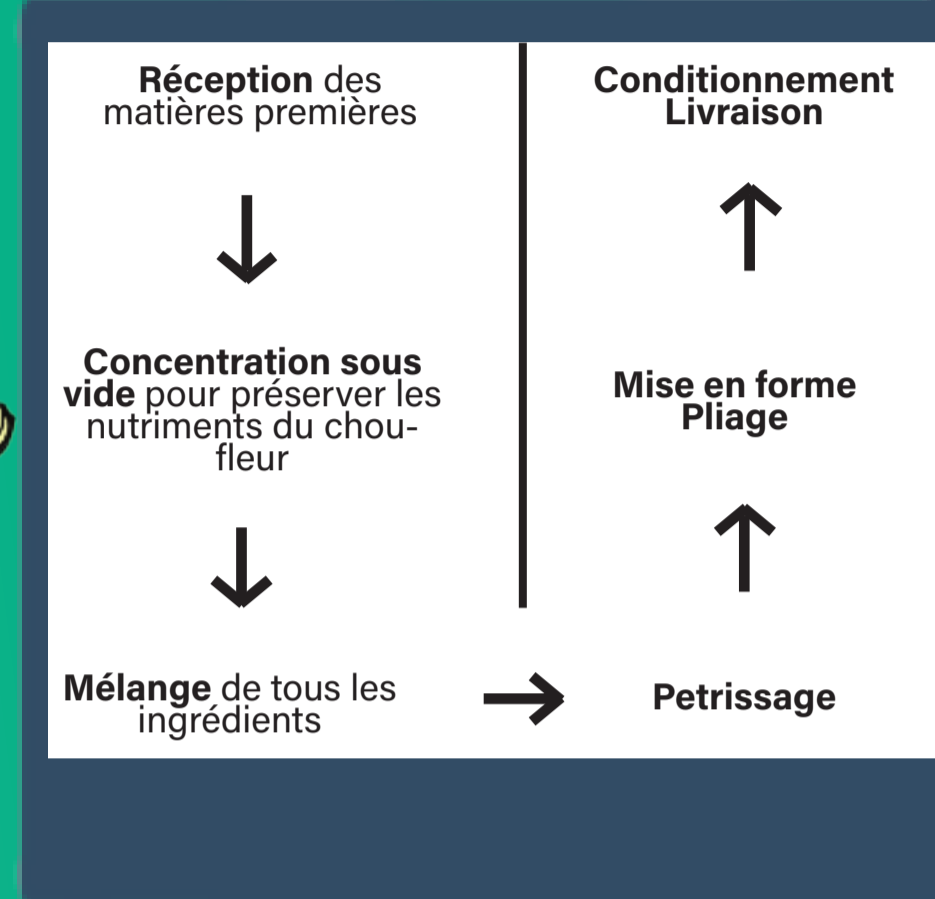
Voici VégéCrust, le premier fond de tarte à base de chou-fleur !
Mais pourquoi a été créé VégéCrust ?

Suivez-moi tout au long du chou-min pour découvrir son histoire.

70% des consommateurs font au moins attention à leur alimentation*
84% sont prêts à tester des fonds de tarte plus originaux*
Moins de 4% accordent une importance particulière au goût du beurre dans les pâtes à tarte du commerce*

GOURMAND
CROUSTILLANT
SAIN
FACILE
RAPIDE

Maintenant que nous connaissons bien sa composition, intéressons-nous à son **procédé de fabrication** !



11 employés en CDI Plusieurs missions d'intérim	6000 m ² 15 machines ultra performantes
11 tonnes de CO2 économisées par an	Réinjection de la vapeur dégagée par le concentrateur
Objectif 3 384 T/an au bout de 5ans	

VégéCrust est donc une bonne alternative aux fonds de tarte classiques !
Intéressons nous maintenant aux **ingrédients** et à leurs fonctions.



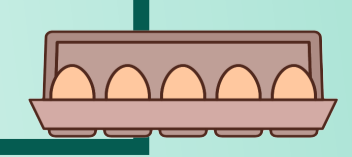
- Riche en minéraux
- Ne contient pas de gluten
- Texturant
- Apporte du croustillant



- Pauvre en acides gras saturés
- Riche en vitamine E
Anti-oxydant
- Goût agréable



- Riche en protéines
- Colore la pâte
- Structure la pâte
- Agit comme liant



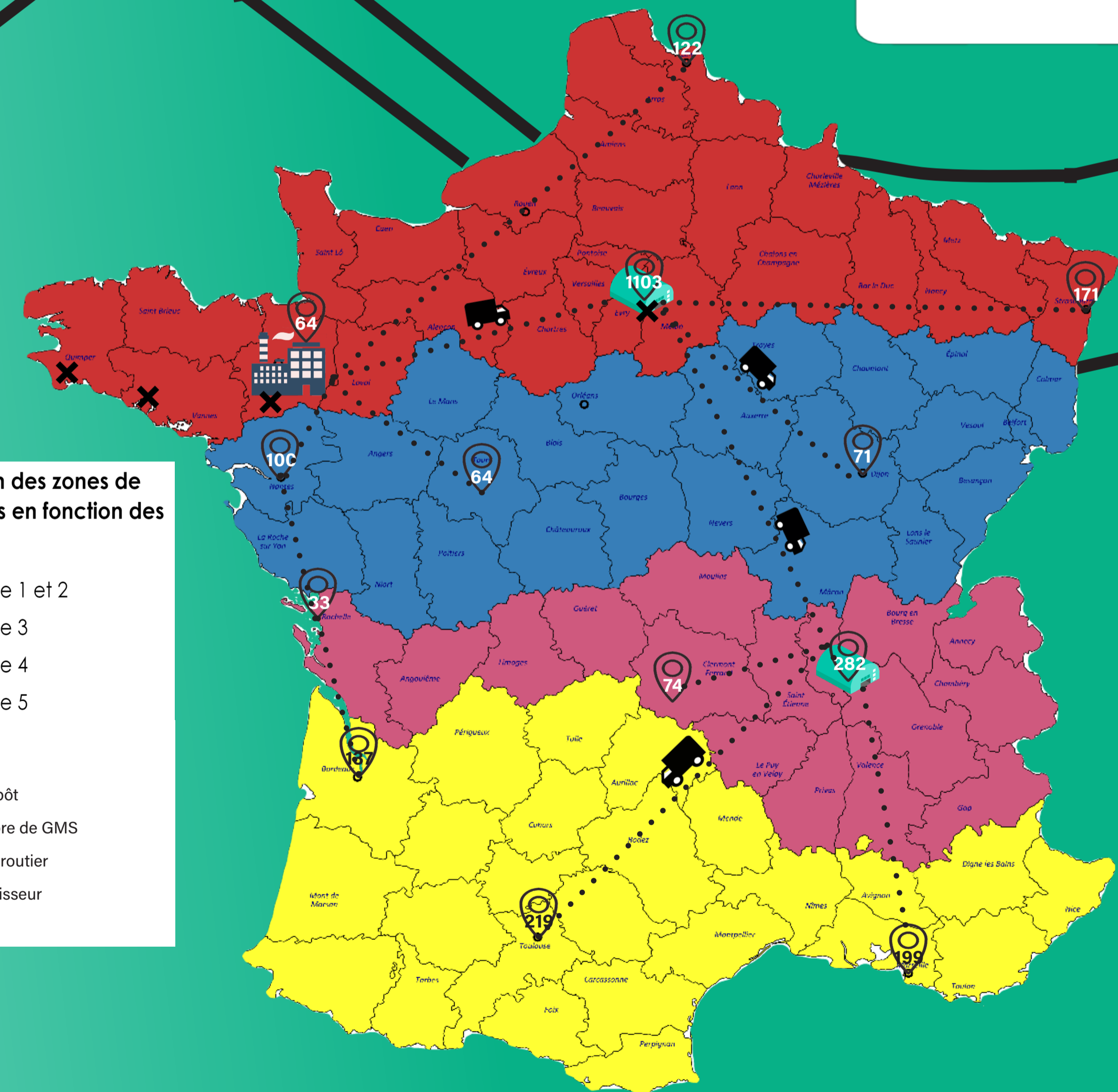
- Riche en fibres
Améliore la digestion et ralentit l'absorption des graisses Aident à la formation de la pâte
- Riche en sels minéraux
Rôle élémentaire dans l'organisme et favorise l'absorption des vitamines
- Pauvre en calorie



Evolution des zones de livraisons en fonction des années

- Année 1 et 2
- Année 3
- Année 4
- Année 5

Usine
 Entrepôt
 Nombre de GMS
 Trajet routier
 Fournisseur



Retrouvez tout le parcours de nos transporteurs jusqu'à votre magasin préféré.
Maintenant il ne vous reste plus qu'à tester VégéCrust !
A bientôt sur notre site !



Végétarien
Engagé
Gourmand
Expérience
Croustillant
Rapide
Unique
Sain
Tendance

*D'après notre étude quantitative basée sur 224 réponses