

LES CRUCULENTS LEGUMES LACTO-FERMENTES BIO

Véritable mode de conservation durable, la lacto-fermentation permet non seulement de conserver les légumes et les fruits sans les dénaturer mais apporte également des probiotiques, et des vitamines à votre alimentation.

Nos légumes sont cultivés par des agriculteurs partenaires dans un rayon de 50km autour de notre laboratoire pour un maximum de fraîcheur et de goût!

Gamme 2022:

CHOUX BLANC
CHOUX ROUGE
CHOUX CHINOIS
CAROTTE
CORNICHON
CITRON
BETTERAVE
CONCOMBRE
AIL
OIGNON
ECHALOTTE
NAVET SURI
POIVRON ROUGE
POIVRON VERT
POIVRON JAUNE
RADIS VERT
RADIS VIOLET
RADIS NOIR
COING GINGEMBRE
KIMSHI (CHOUCROUTE CORÉENNE)
BETTERAVE AIL
CAROTTE GINGEMBRE
CHOUX CHINOIS GINGEMBRE



Certifié FR-bio 01

Contact: Biotifood 35 impasse Suchier
07210 Chomérac
www.biotifood.fr
mail: contact@biotifood.fr
tel: 06 70 39 96 61



Bocaux de 180g, 280g et 650g.
Seaux de 5 à 10 kg