



VEGGIECUS

— Le végétal, tout simplement —

Deux Voies - Un Objectif :

**DES PRODUITS
VÉGÉTAUX
QUI ONT FAIT
LEURS PREUVES**

Que vous cherchiez une recette sur mesure ou une base immédiatement disponible - chez Veggiecus, vous trouverez la solution adaptée à votre marque, vos processus et votre vision.





MÉLANGES DE BASE

Directement utilisables
Faciles à combiner.

Nos mélanges de base sont rapidement disponibles et idéaux pour tous ceux qui souhaitent se lancer immédiatement. Ils conviennent à de nombreuses applications, des burgers aux boulettes, en passant par les farces, et peuvent être affinés avec précision selon vos besoins.



Base Aromatic:

Veggiecus Base Aromatic est prête à l'emploi, et doit simplement être mélangée à de l'eau. Veggiecus Base Aromatic est idéale pour une grande variété de plats tels que les hamburgers, les boulettes, la bolognaise ou les lasagnes. En ajoutant d'autres ingrédients, épices et herbes, chaque plat peut être affiné à votre goût et personnalisé.

**Base Red :**

Veggiecus Base Red est neutre en goût mais présente la coloration rougeâtre caractéristique de la Base Aromatic. Veggiecus Base Red se mélange simplement avec du sel, de l'eau et de l'huile. C'est le choix parfait pour tous ceux qui souhaitent remplacer les produits à base de viande hachée tout en ajoutant leurs propres épices et arômes.

**Base White :**

Veggiecus Base White est neutre en goût et de couleur claire. Veggiecus Base White se mélange simplement avec du sel, de l'eau et de l'huile. En y ajoutant vos propres mélanges d'épices, vous pouvez créer une grande variété de saucisses à griller, produits pour barbecue ou de farces.

**Base Chicken-Style :**

Veggiecus Base Chicken-Style est une base végétale conçue pour élaborer une large gamme d'alternatives au poulet. Elle est déjà aromatisée et il suffit de la mélanger avec de l'eau – idéale pour les nuggets, les escalopes ou les burgers à base végétale. Le mélange séduit par sa texture authentique et convient parfaitement à une transformation personnalisée.

**Base Fresh :**

Veggiecus Base Fresh propose une délicieuse variante végétale, totalement indépendante de la texture et du goût de la viande. Il suffit de la mélanger avec de l'eau pour obtenir une base parfaite pour de savoureuses alternatives végétales, par exemple des galettes de légumes juteuses, des boulettes ou des farces. En ajoutant des ingrédients frais tels que des herbes, des épices ou des légumes de saison, vous pouvez apporter votre touche personnelle à chaque plat.

SOLUTION RAPIDE, DÉMARRAGE IMMÉDIAT

Rapides et simples : Mélanger la base avec de l'eau, du sel et de l'huile. Après un court temps de repos, le produit est prêt à l'emploi.

Utilisations variées : un mélange de base permet de préparer de nombreux plats délicieux. Nos chefs expérimentés ont déjà élaboré un large choix de combinaisons. Profitez de notre grande variété de recettes.

Personnalisables : les mélanges de base peuvent également être agrémentés d'autres ingrédients (épices, herbes aromatiques, légumes, etc.) pour leur donner une touche personnelle.

Espaces de stockage minimaux : nos produits se conservent longtemps sans réfrigération et nécessitent un espace de stockage minimal. Une fois préparés, ils se conservent au réfrigérateur et restent frais pendant au moins 3 jours.

Adaptés à la congélation : les produits peuvent être fabriqués à l'avance et congelés. Ils peuvent être prélevés individuellement et directement préparés.

Petites quantités disponibles : nos mélanges de base sont référencés auprès de plusieurs distributeurs et peuvent être commandés en petites quantités.

Adaptés aux exigences industrielles : du processus de mélange au portionnement : notre expérience prouve que les mélanges de base Veggiecus sont également adaptés à un traitement sur machines industrielles.





MARQUE DE DISTRIBUTEUR

Sur mesure pour votre marque

Vous avez une idée de produit, nous fournissons la solution adaptée.
Nous développons ensemble des mélanges secs personnalisés,
parfaitement adaptés à vos processus, à vos groupes cibles et à
votre secteur d'activité.







OPTIMISER VOTRE ACTIVITÉ AVEC NOUS

Partenariat : les produits végétaux performants de qualité, ne naissent pas par hasard, ils se créent ensemble. Grâce à notre expertise technique et à votre connaissance du marché, nous développons ensemble des solutions efficaces, tant au niveau de l'application et du gustatif, que de la commercialisation.

100% personnalisé : en étroite collaboration avec vous, notre équipe conçoit un mélange végétal parfaitement aligné avec votre concept produit.

Compétence en développement : grâce aux longues années d'expérience de notre maison mère dans le domaine des marques de distributeur, nous garantissons qualité, compétence et expertise. Faites confiance à notre savoir-faire.

Diversité des produits : la production sous marque blanche vous permet de réagir rapidement aux tendances du marché et de lancer de nouveaux produits sans avoir à investir dans ses propres capacités de production.

Conditionnement sur mesure : du sachet 150g au BigBag, nous avons le conditionnement adapté à votre marché.

LA VOIE VERS VOTRE SOLUTION



1 Premier contact



2 Analyse



3 Développement



4 Commande & Contrat



5 Production & Contrôle qualité

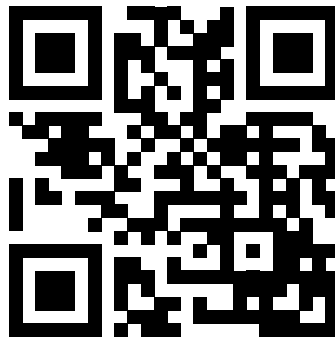


6 Livraison



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

Grostownstraße 1, 66740 Saarlouis, Deutschland

www.krafticus.de

