POUR COFFEE SHOPS · PETIT-DÉJEUNER · DÉJEUNER · BRUNCH

Une base salée végétale.
Plusieurs possibilités à votre carte.



Des préparations sèches véganes à mélanger simplement avec de l'eau, pour créer facilement une offre salée gourmande.



MOELLEUX SALE

1 sachet
= 1 moelleux salé

Cuit en 4min30s

Repas équilibré

Avec un filet d'huile d'olive et une feuille de salade pour décorer



GALETTES VEGANES

1 sachet
= 4 galettes

Cuit en 6min

Déjeuner ou assiette salée

A servir en salade, bowl ou burger



GAUFRES SALEES

1 sachet
= 2 gaufres

Cuit en 6min30s

Brunch ou petit-déj

Nature ou à garnir



= 20g de protéines · Source de fibres · Riche en magnesium

NUTRI-SCORE A B C D E

Simple en cuisine, cohérent avec un univers fait maison

- **100% végétal**
  Une base salée facile à intégrer à une carte vegan-friendy
- **Stockage facile**
  Des préparations sèches qui se conservent à température ambiante
- **Ingrédients simples**
  Pois chiche, avoine, farine de blé, graines, légumes, épices...
- **Customisable**
  Ajoutez vos toppings, sauces et accompagnements.

fabriqué EN FRANCE

Envie de tester le concept ?
Nous pouvons vous faire parvenir notre grille tarifaire B2B et vous faire parvenir des échantillons à tester en cuisine.

Contactez-moi :
Lauriane CHARLES - fondatrice
lauriane@235eat.com
0666935564

Retrouvez 235 EAT sur :
https://www.235eat.com
@235eat

2·3·5 eat — 2 temps, 3 mouvements, 5 min