POUR LES PROS







CROUSTILLANT • GOURMAND • NUTRITIF • 100% VÉGÉTAL

MOŸAM!

Cuisine végétale créative

Notre mission

Chez Moÿam, nous mettons tout notre savoir-faire au service des professionnels de la restauration pour faire du végétal un véritable terrain de jeu culinaire.

Inspiré de la cuisine du monde, nous inscrivons le végétal dans un univers coloré, audacieux et finement épicé pour surprendre et séduire de nouveaux palais.

MOŸAM, C'EST LE GOÛT, LA CRÉATIVITÉ, ET LA NUTRITION

Notre ambition

100% VÉGÉTAL

Vous aider à faire la différence

Ajoutez du végétal qui a du caractère à votre carte :

- Double texture : croustillant & fondant
- Visuels colorés et appétissants
- Mariage de saveurs uniques
- Bon, beau, simple & rapide

À QUI S'ADRESSENT NOS PRODUITS ?

RESTAURATION COMMERCIALE . RESTAURATION COLLECTIVE . RESTAURATION RAPIDE . HOTELLERIE







Mise en œuvre rapide et multiple

Se consomme chaud comme froid

Gaspillage réduit (surgelé : DDM 18 mois)

Qualité et fiabilité (approvisionnements produits)



Bouchées Marocaines :
Pois chiches,
carottes et Harissa



Bouchées d'Asie :
Edamame,
petits pois et Wasabi



Bouchées des Andes :
Betterave, menthe,
quinoa et poivre noir



Bouchées Méditerranéennes :
Olives noires, tomates
et herbes de Provence



Bouchées Mexicaines :
Haricots rouges,
poivrons, mais et chili



Bouchées Indiennes :
Lentilles, épinards
et curry coco

Riche en protéines et riche en fibres

100% végétal

Sans soja

IFS Food
Partenaire Certifié IFS

Nos conseils de cuisson

AU FOUR SEC/MIXTE OU AIR FRYER
8 min à 180°C

À LA PLANCHA/POËLE
8 min à feu moyen en retournant régulièrement

À LA FRITEUSE
2 min à 180° C

Nos conditions logistiques : France et Europe

- Poids unitaire des cartons: 3 KG (vrac)
- Cartons renforcés + Liner pour stockage optimisé en chambre froide.
- Transport réfrigéré à –18 °C,
- Délais indicatifs : 2 à 7 jours ouvrés selon zones et volumes après prise de RDV avec notre transporteur.

Quantités minimales de commande applicables.



Un vrai coup de Food

"Bien meilleur que tout ce que j'ai utilisé jusqu'à présent dans mes plats végétaux"
Albert Bensimon, Chef cuisine, Région PACA

"Très croustillant, très fondant. Un bon équilibre de saveurs. Une belle réussite"
Laurent Lemal, Chef 1 étoile - Restaurant La Balette

"Textures et saveurs gourmandes en plus d'être tendances et esthétiques. Une vraie nouveauté!"
Nathaniel Guedj, Gérant Franchise Accor Hôtel

COMMENT NOUS CONTACTER ?
04 23 26 20 00 . contact@moyam.fr . www.moyam.fr

MOÏAM!

Cuisine végétale créative

@Moyamfood

Contactez-nous !