

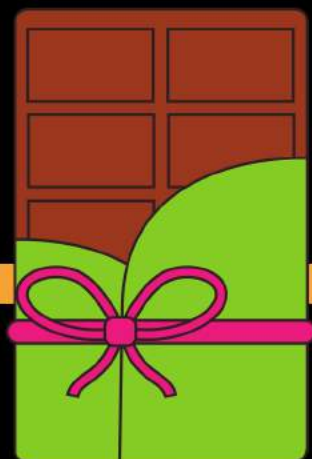
HEALTHY CAKES *FOR* HAPPY PEOPLE

**BOOST
YOUR
ENERGY**



SNACKS & GOURMANDISES SAINES
EN ENTREPRISE

PAR
Benjamin Ries



WWW.RAW-LAB.CH

OBJECTIF >

LA SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

**LIVRAISON AU TRAVAIL
TELLEMENT PRATIQUE**

**ANTI COUP DE BARRE
SUCRÉ AVEC DES FRUITS SECS**

**INNOVANT & GOURMAND
SANS CUISSON**

**ÉLABORÉ LOCALEMENT
1196 GLAND**



**FAVORISER
LA PLEINE SANTÉ**

**AUGMENTER,
LA REACTIVITÉ**

**AMÉLIORER
LA PRÉSENCE**



**ALIMENTATION
SANTÉ**



**MAINTENIR
L'ATTENTION**

**CRÉER
DU LIEN**

**PRENDRE SOIN
DE SOI ET
DES AUTRES**

**RÉCONFORTER
& SOUTENIR**

**RENFORCER
L'ASSIDUITÉ**



GOÛTER
ÉVÉNEMENT
PAUSE-CAFÉ



COFFRET
CADEAU

**BOOST
YOUR
ENERGY**

**SHARE
YOUR
JOY**

**EAT
YOUR
CAKES**

ENJOY

*
VÉGÉTALIEN
*
BIOLOGIQUE
*
ARTISANAL
*
SANS SUCRE AJOUTÉ
*
GOURMAND
*

gluten
Free

100%
ORGANIC

EAT
Natural

ASSORTIMENT

DÉLICES CACAO
ACTIVE SNACKS
ENERGY BALLS
SUPERFOOD CAKES
SPORT BARS
GOURMANDISES SAINES



COFFRETS SAINS ET GOURMANDS

pour les fêtes de fin d'année



Coffret gourmand à choix
Prix sur demande



Coffret chocolats

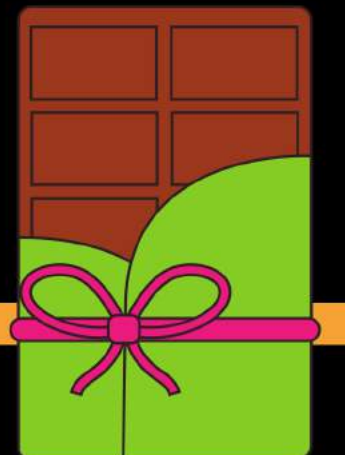
9 unités	CHF 27.00
32 unités	CHF 48.00

3 saveurs (sel, pains d'épices, oranges confites)



prix adaptés
en fonction
des
quantités

coffrets
individuels



AU DELÀ DES DIFFÉRENCES, L'ALIMENTATION RELIE LES GENS



Benjamin fonde *Raw-Lab* à Vevey en 2014

Intuitif et passionné par l'alimentation qui fait du bien,
il se définit comme un **AVENTURIER GOURMAND**



Benjamin Ries

**Les recettes sont créées à partir de techniques différentes de
la cuisine classique - germination, fermentation, déshydratation**

**Délicieux et original, tout est organique, végétalien, libre de
gluten et produits laitiers pour une **EXPÉRIENCE OPTIMALE****

"CE QUE LES
GOURMANDS
NOUS DISENT"

CONTACT

+41 (0)79 945 08 87
INFO@RAW-LAB.CH



WWW.RAW-LAB.CH