

ORGANIC
PLANT-BASED
HAND-CRAFTED
SUGAR FREE
GLUTEN FREE

ASSORTIMENT GOURMANDISES



> **gâteau CACAO** « petit mais costaud » CHF 5.00
(noix de cajou & amandes, dattes, cacao cru, huile de coco, lucuma)



> **rocher COCO** CHF 4.00
(noix de coco, amandes, abricots secs, sirop d'agave)



> **boOnty** CHF 3.50
(huile & poudre de noix de coco, beurre & poudre cacao cru, sirop d'érable)



> **GOUTTE de choc** CHF 4.00
(noix de coco, dattes deglet, beurre & poudre cacao cru, sirop d'érable)



> **PAVÉ tartelette** CHF 6.00
(noix de Grenoble & pécan, dattes deglet, cacao cru, huile de coco, sirop d'agave)



> **bRAWnie** CHF 6.00
(amandes, dattes deglet, cacao cru, noix de pécan, huile de coco, vanille, sel)



> **CHOCO** CHF 3.00
(noix de cajou, beurre de cacao, poudre & éclats de cacao cru, sirop d'agave, +...)
3 saveurs différentes : classic (sel) / H.E. rose damascena / H.E. gingembre frais





RÉJOUISSANCES ALIMENTAIRES



TECHNIQUES

Les recettes sont créées à partir de techniques différentes de la cuisine classique ! Sans cuisson ni farines, les techniques de germination, de fermentation et de déshydratation à basse température permettent de créer une nourriture délicieuse et originale. Tout est organique, végétalien, libre de gluten et de sucre.

CONSERVATION

Ces délices se conservent 3 à 4 semaines, depuis la date de création. Tout se conserve au frais, et se congèle facilement si besoin (sauf les boOntys, car le biscuit a déjà reçu un processus de congélation).



COMMANDE & PAIEMENT

La création des gourmandises se fait chaque semaine dans un laboratoire en Valais (avec une pause entre juin et septembre). Les commandes se font par email info@raw-lab.ch ou en téléphonant au +41 (0)79 945 08 87. Le paiement se fait au moment de la commande par versement twint de préférence ou virement bancaire.

LIVRAISON

A partir de CHF 70.00, la livraison à domicile dans toute la Suisse est incluse. Transport par voie postale ou livraison en direct, déposé dans la boîte à lait (pas de chaîne du froid à respecter). Possibilité d'envoyer en France et Belgique.

Discutons de vos envies, appelez moi au +41 (0)79 945 08 87
Possibilité de discuter ensemble des assortiments, présentations, coffrets-cadeaux.



WWW.RAW-LAB.CH

PAR
Benjamin Ries

