

ORGANIC
VEGETAL
GLUTEN-FREE

healthy **BURGER DAY**

JE PROPOSE MES BURGERS ...

**SUR UN STAND
DANS UN MARCHÉ OU EN FESTIVAL**

**CHEZ VOUS OU EN ENTREPRISE
EN SERVICE-TRAITEUR**

ON MANGE AVEC LES DOIGTS,

**C'EST PRATIQUE, ÉCOLOGIQUE,
C'EST CONVIVIAL ET NOURRISSANT,
C'EST SUPER BON ET SAIN**



PAR
Benjamin Ries



**GOÛTEZ UN REPAS SAIN,
ORIGINAL ET UNIQUE**

WWW.RAW-LAB.CH

PLANT-BASED BURGER INGREDIENTS



graines de lentille et
tournesol germées



fermentation de
cajou avec du miso



sauce "ketchoup" de
tomates séchées



pain burger



processus de
déshydratation
lente des galettes
à 43° pour
préserver la vie

chaque
ingrédient est
judicieusement
choisi pour sa
qualité
nutritionnelle
et vibratoire

nourrit le corps
et l'esprit

gourmand et
tellement bon

on y ajoute quelques
feuilles de salade, quelques
brins de carottes râpées,
un peu de graines germées
et une pointe de moutarde



Et le tour est joué !

