



# Créateur de plats cuisinés, sains, sûrs et durable pour tous !

Un projet solidaire pour combattre le gaspillage alimentaire.

- ⚙ À base d'ingrédients issus principalement du gaspillage alimentaire surplus de production agricole et agro-alimentaire
- ⚙ Pour combattre la précarité alimentaire en partenariat avec les Banques Alimentaires
- ⚙ Technologie culinaire innovante et conservation à température ambiante

## Notre processus de fabrication

### 1 – Appertisation

L'appertisation est une technique qui permet de maintenir un aliment à température ambiante tout en conservant les qualités organoleptiques

### 2 – Conditionnement

Poche Doypack (moins de poids, pas de casse, indestructible)

### 3 – Taille du conditionnement

Consommateur : 1, 2, 4 personnes  
Professionnel : 500 gr, 1Kg, 2 Kg

### 4 – Préparation

Consommateur : remise à température au bain-marie, four, micro-onde  
Professionnel : utilisation des produits comme base de menus

### 5 – Gamme

Mono produit

Légume unique (Tomate : coulis, potiron, carottes, choux, patate douce...)

Légume préparé (Lentilles, Pois cassé, Tomate : soupe etc...)

Produit semi-fin

Plat cuisiné (viande, poulet, canard : sans accompagnement)

Accompagnement (Riz : blanc, safrané... Blé, Pommes de terre : saladaise.. , Patate douce etc...)

Produit complet

Plat cuisiné à base de viande, poulet, canard, porc ou poisson avec un accompagnement (produit classique)

