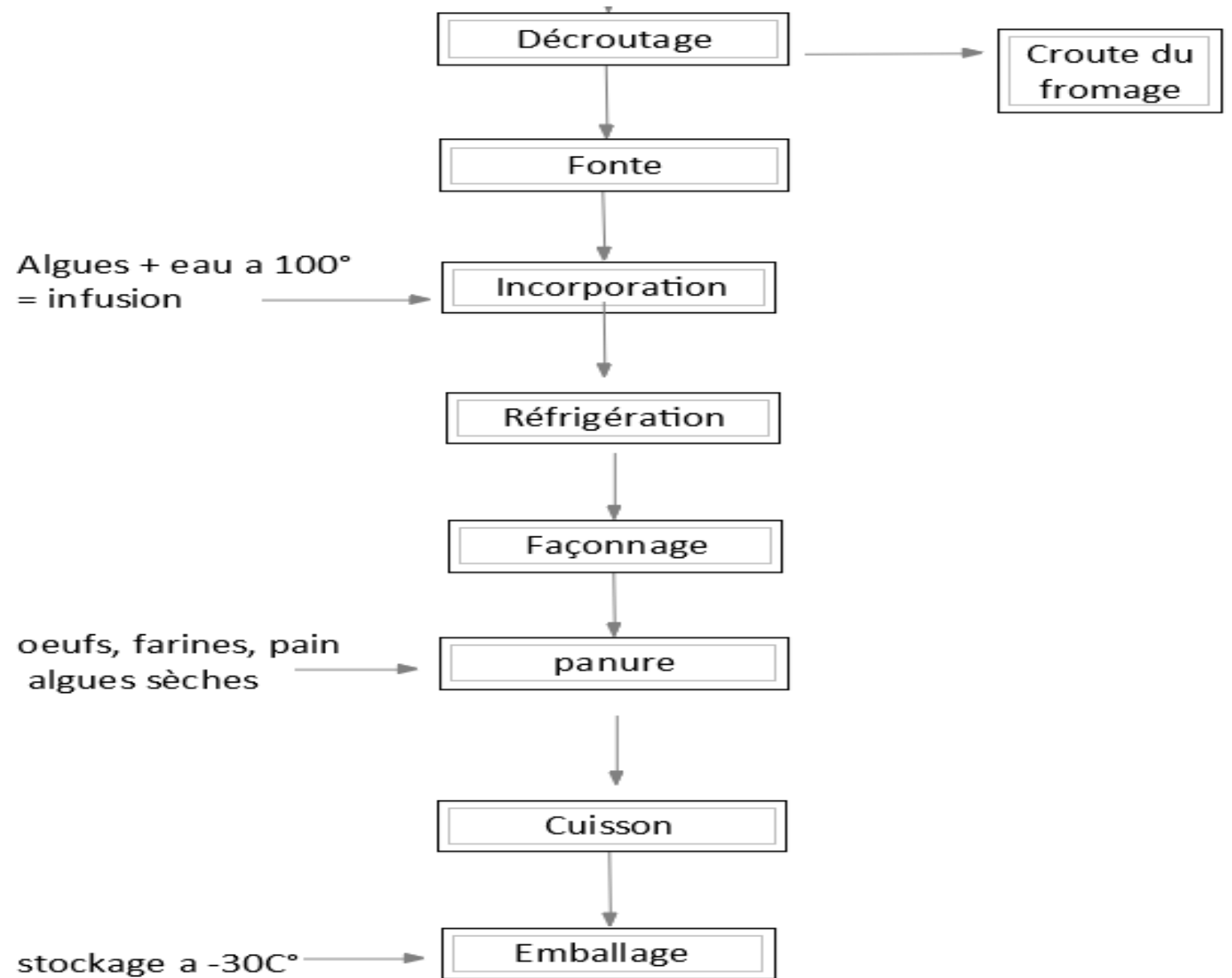




Le Crous'ty algues



Process de fabrication



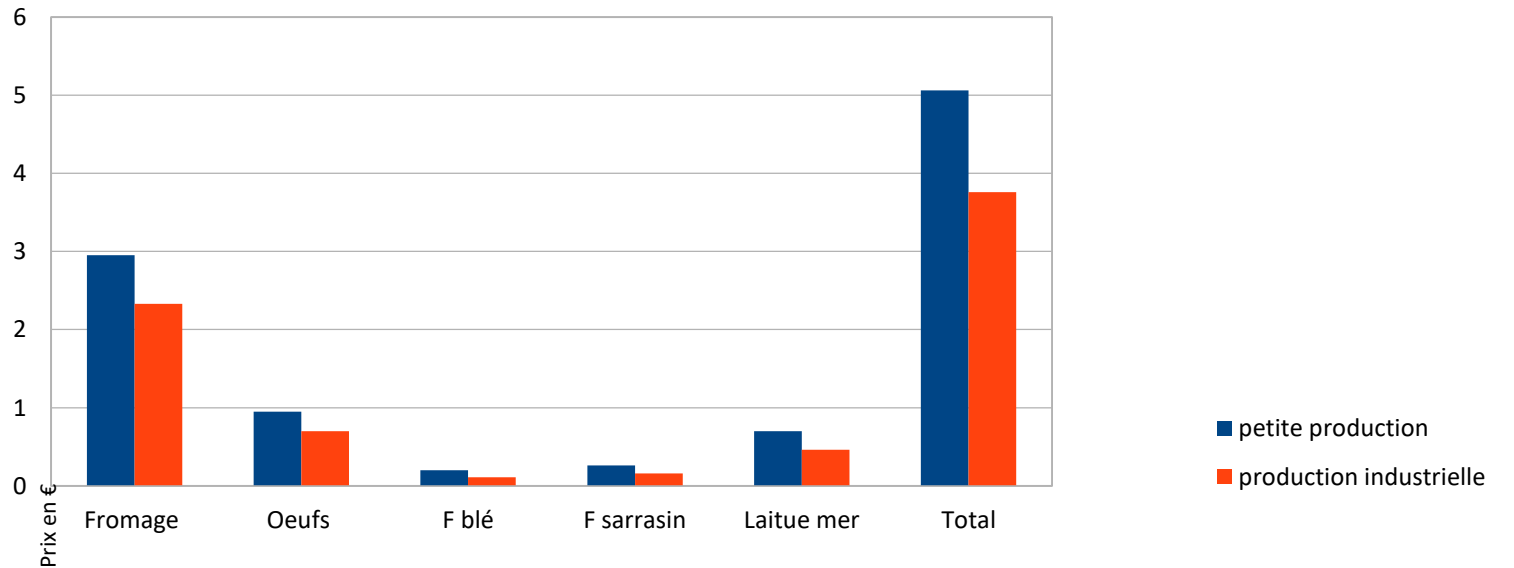
Palet de 31 g De crousty	Quantité totale	AJR	% des AJR
kJ	503	9207	5,5
kCal	120,4	2200	5,5
protides	7,3	50	14,6
glucides	5,8	260	2,2
dont sucre	0,3	90	0,3
lipide	7,3	70	10,5
AG saturé	4,8	20	23,8
sel	0,3	6	5,1



**C'EST + FACILE
DE MANGER MIEUX.**

Coût de revient

	Fromage de chèvre local	Oeufs locaux	Farine de blé complète	Farine de sarrasin	Laitue de mer	Total
Petite production (1 boîte de 6 panés soit 186g)	2,95€	0,95€	0,20€	0,26€	0,70€	5,06€
Production industrielle (45 boîtes)	2,33€	0,70€	0,11€	0,16€	0,46€	3,76€



Un produit innovant:

- Produit végétarien
- Convient aux diabétiques et aux sportifs
- Farines et pains "régimés"
- Bienfaits nutritionnels exceptionnels
- Economique, écologique, équilibré

Venez le déguster !



*suggestion de présentation