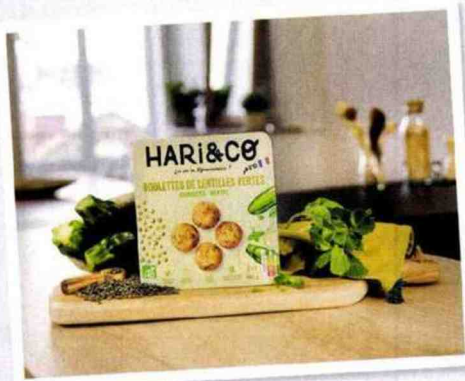




COISINER VEGGIE
Héros de saison



Bleu blanc rouge

Coup de cœur pour cette marque lyonnaise qui fabrique des boulettes à base de pois chiches français et de lentilles vertes françaises. Sans soja, ni additif mais avec un super nutri-score, on les adore parce qu'elles sont nourrissantes, pleines de fibres, saines et respectueuses de l'environnement. Patate douce et curcuma ou courgette et menthe ?
Boulettes Hari&Co, 3,29 €



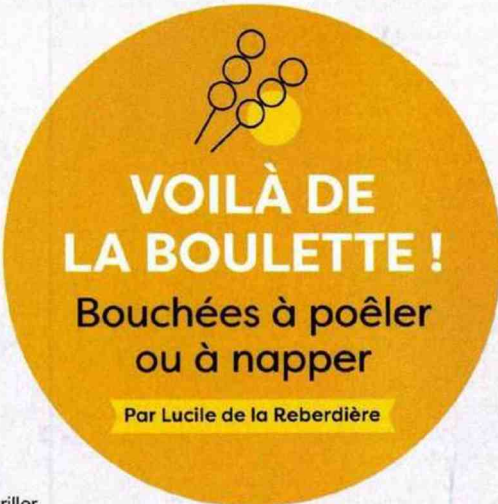
Croquettas

Des boulettes à base de haricots blanc, de blé d'épeautre et de lupins pour un ragoût à l'Arlésienne ? Dans la même gamme, en boulettes également, découvrez aussi les bouchées apéritives à la texane à base de maïs, tomates et poivrons. Sans conservateur, colorant, arôme ni huile de palme.
Boulettes provençale et tex-mex Sojasun, 3,25 €



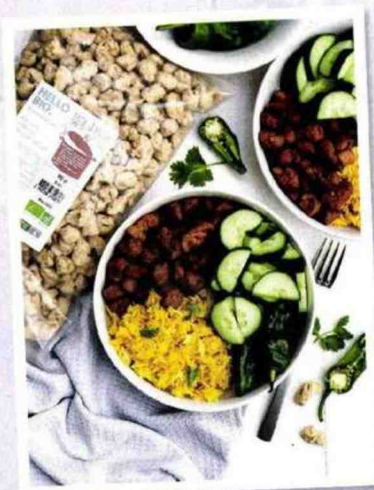
Tour du monde

Boulettes de soja réhydraté et de boulghour, accompagnées d'oignons, d'épices et de plantes aromatiques. À griller ou faire mijoter, elles sont parfaites pour un couscous végétal ou sous un généreux coulis de tomates façon spaghetti. Savoureuses et riches en protéines, une valeur sûre ! Contient du gluten.
Boulettes véganes SOY, 3,89 €



À la marocaine

Keftas végans à la marocaine au bon goût de poivrons rouges sur une base de boulghour de blé, de farine de soja, de flocons d'avoines complets. Sans arômes et délicieuses à la poêle ou au four.
Keftas végans, SOY, 3,89 €



Gros calibres

Protéines de soja texturées nature à adapter : meat balls mais aussi wok et fajitas. Une bonne alternative à la viande quand on se sent l'âme créative en cuisine. En vente sur l'irremplaçable Kazidomi.
Boulettes de soja Hello Bio, 7,99 € (ou 6,39 €, prix membres)

