



# DE LA PLANTE À L'ASSIETTE

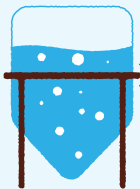
## 1. UNE CULTURE PROCHE

De l'avoine européenne et des amandes méditerranéennes ! Tout notre soja est garanti sans OGM et est majoritairement cultivé ici, en Europe (le reste vient du Canada par bateau).



## 3. PRÊT...

Les produits sont ensuite stérilisés par un **traitement UHT** (longue durée de conservation) ou traités thermiquement, fermentés et transformés en un **produit frais (réfrigéré)**.



## 2. À VOS MARQUES...



### FÈVES DE SOJA

Les fèves de soja sont nettoyées et crackées. Il ne reste que deux cotylédons, qui contiennent les protéines de soja de haute qualité. Celles-ci sont utilisées pour constituer **la base de la boisson au soja**.



### AMANDES

Pour la boisson aux amandes, les amandes sont d'abord décortiquées puis **broyées pour former une pâte**.



### AVOINE

L'avoine est décortiquée et les flocons d'avoine sont **moulus en farine et transformés en sirop**.



Une fois que les boissons de base sont prêtes, **on peut y ajouter** des ingrédients tels que **le cacao, les vitamines et le calcium**.

## 4. PARTEZ !

Les produits sont **conditionnés** sur les lignes de production ...



et envoyés réfrigérés ou à température ambiante, **prêts à être dégustés... par vous !**

