



Voici une présentation des produits que je propose aux professionnels.
 Pour faciliter les choses, chaque sachet est à 3€30 HT, le poids des biscuits varie pour harmoniser le prix au sachet. Pour plus d'informations, contactez moi par mail : labio.gourmand@outlook.fr ou par téléphone 07 83 35 56 08

Dénomination	visuel	description	Ingrédients
cookies		Gâteaux du goûter, ils sont les amis des petits et des grands. Moelleux et croquants à la fois ils enchantent par leur goût légèrement sucré et par le fondant des pépites de chocolat.	farine de blé, beurre, pépites de chocolat, sucre complet, sucre blanc, œufs, vanille, poudre à lever, sel
Hobnobs		La jolie couleur dorée de ces gâteaux est un appel à la gourmandise. Ces biscuits croquants et moelleux à la fois allient la douceur du miel et les bienfaits des flocons d'avoine. Le goûter idéal pour se ressourcer !	Flocons d'avoine, farine de blé, sucre complet, beurre, miel
Spéculoos		Des biscuits craquants qui font chanter les papilles grâce à leurs saveurs épicées. Un voyage gustatif à l'heure du thé où pour se reconforter au coin du feu.	Farine de blé, beurre, sucre complet, poudre d'amandes, épices à spéculoos (cardamome, cannelle, girofle, muscade), cannelle
Barres de céréales		Gorgées d'éclats d'amandes, noix et noisettes, des graines pour le croustillant, un nappage au chocolat noir pour le fondant. Ces barres de céréales énergétiques sont l'allié idéal pour un encas sportif ou tout simplement pour une pause gourmande	Farine de blé, sucre complet, huile de tournesol, flocons d'avoine, chocolat, compote, noisettes, noix, amandes, graines de tournesol, graines de sarrasin, graines de millet
granola		L'idéal pour commencer la journée avec un petit-déjeuner énergétique et gourmand. Une alliance de graines, fruits secs et flocons d'avoine. Le tout agrémenté de pépites de chocolat et de raisins secs pour fondre de plaisir dès le matin. Ils pourront aussi agrémenter votre produit laitier pour vous redonner du peps au cours de la journée.	Farine de blé, compote, sucre complet, huile de tournesol, flocons d'avoine, chocolat, noisettes, noix, amandes, graines de tournesol, graines de sarrasin, graines de millet
Tartinettes grandes		Pour bien commencer la journée faites-vous plaisir avec les tartinettes. Leur texture croquante et leur épaisseur sont idéales pour étaler beurre, confiture ou autres pâtes à tartiner. Faites le plein de fibres et de protéines avec les drêches de bière qui composent ces tartinettes et dégustez un petit déjeuner très peu sucré et croustillant.	drêches de bière, farine de blé, sucre complet, poudre à lever
Tartinettes petites		Un apéro savoureux, sain et gourmand ? Ces tartinettes sont idéales pour tartiner toutes vos envies : terrines, fromages, dips... Laissez parler vos papilles et profitez d'un produit sain grâce aux drêches qui le composent. Leur très léger goût sucré se marie à toutes les sauces pour un apéro original et gourmand.	drêches de bière, farine de blé, sucre complet, poudre à lever, sel
Crackers châtaigne-sarrasin		Une touche de sucrée grâce à la farine de châtaigne et un croquant parfait avec les graines de sarrasin. Voici le duo gagnant de ces crackers qui réveillent l'apéro !	Farine de blé, farine de châtaigne, graines de sarrasin, huile de tournesol, sel
Crackers Sarrasin-Millet		L'alliance parfaite entre le caractère de la farine de sarrasin et le croquant des graines de millet. Seuls ou accompagnés de dips, ces crackers sont les incontournables d'un apéro réussi !	Farine de blé, farine de sarrasin, graines de millet, huile de tournesol, sel
Crackers Pois Chiche-Pavot		Des crackers à la farine de pois chiches et aux graines de pavot pour un apéro sain qui stimule les papilles.	farine de blé, farine de pois chiche, graines de pavot, huile de tournesol, sel
Granit Rose		Granit Rose c'est l'alliance du thym, du sarrasin aux saveurs puissantes comme le granit et de la betterave qui apporte cette douceur et cette couleur rose gourmande. Un biscuit salé à croquer !	Betterave, farine de sarrasin, pois chiche, huile de tournesol, thym, sel
Pain d'épices		Le pain d'épices rappelle des souvenirs de goûters d'hiver en famille. Cannelle, cardamome et autres épices de fête stimulent nos papilles et notre gourmandise. Un délice moelleux à partager !	miel, farine, sucre complet, œuf, lait, épices à pain d'épices, poudre à lever