



recette!

La nourriture apparaît à notre brigadipe comme un plaisir quotidien. Nous cuisinons, combinons, recyclons, créons avec l'existant. Le besoin vital d'alimenter notre organisme s'apparente ici à la pulsion instinctive que notre duo partage en tant que graphistes : une boulimie des images. Nous transformons ici les vestiges de nos cuisines en un millefeuille à déballer et à savourer par le regard. La chimie de nos combinaisons, bien que maîtrisée, décide des couleurs, des saveurs de nos compositions graphiques. Cette recette commune invite à contempler et ainsi à méditer ce que nous consommons. La plasticité de cette collecte de matières et textures remâchées est notre ingrédient principal. Les autres ne sont que quelques lignes de programmation, centilitres d'encre et grammes de papier.

La nourriture apparaît à notre brigadier comme un plaisir quotidien. Nous cuisinons, combinons, recyclons, créons avec l'existant : le besoin vital d'alimenter notre organisme s'abstirent. C'est à la pulsion instinctive que graphistes partage en tant que graphistes une boulimie des images. Nous transformons ici les vestiges de nos cuisines en un millefeuille à déballer et à savourer par le regard. La châtre de nos combinaisons, bien que maîtrisée, décide des couleurs, des saveurs de nos compositions graphiques. Cette recette commune invite à contempler et ainsi à méditer ce que nous consommons. La plasticité de cette collecte de matières et textures remâchées est notre ingrédient principal. Les autres ne sont que quelques lignes de programmation, centilitres d'encre et grammes de papier.



recette !

L101S
EMB 19202015
PF 191880

Croq' Soja

S'ENGAGE POUR UNE ALIMENTATION PLUS Saine ET RESPONSABLE !

• Recette conçue dans nos ateliers du sud-ouest de la France
• Tofu préparé avec du soja bio 100% français
FILIÈRE SUD-OUEST

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g (soit 1 Croq' Soja)

Energie	759 kJ 182 kcal
Matières grasses dont	10 g
Acides gras saturés	1,8 g
Glucides dont	6,6 g
Sucre	1,9 g
Fibres alimentaires	4,9 g
Protéines	14 g
Sel	1,1 g

CONSEILS DE PRÉPARATION
Les Croq' Soja se réchauffent hors de leur emballage sans ajout de matière grasse.

A LA POÉLE
4 min de chaque côté à feu moyen.

AU FOUR
10 min à 210°C (Th:7)

Poids net
200g
(12x16,67g)

La nourriture apparaît à notre brigade comme un plaisir quotidien.
Nous cuisinons, combinons, recyclons, créons avec l'existant. Le besoin vital d'alimenter notre organisme s'apparente ici à La pulsion instinctive que notre duo partage en tant que graphistes : nous transformons ici les vestiges de nos cuisines en un millefeuille à déballer et à savourer par le regard. La châtie de nos combinaisons, bien que maîtrisée, des couleurs, des saveurs de nos compositions graphiques. Cette recette commune invite à contempler et ainsi à méditer ce que nous consommons. La plasticité de cette collecte de matières et textures remâchées est notre ingrédient principal. Les autres ne sont que quelques lignes de programmation, centilitres d'encre et grammes de papier.

MAGGI

MARCHE DU JOUR

Bio Vol au Four

• BOUILLON KUB

SPECIALITE VEGETALE A BASE DE SOJA ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Préparez la pâte

Avant d'utiliser, la pâte peut être conservée à température ambiante

Certifié AB

haltbar bis Ende:

Céréal Bio

SAIN

VEGÉTAL & NUTRITION

RECYCLAGE

TERRACYCLE

Recyclez vos emballages plastiques Céréal Bio avec Terracycle - RDV sur www.terracycle.com/fr

recette!

La nourriture apparaît à notre brigade comme un plaisir quotidien. Nous cuisinons, combinons, recyclons, créons avec l'existant. Le besoin vital d'alimenter notre organisme s'apparente ici à la pulsion instinctive que notre duo partage en tant que graphistes : une boulémie des images. Nous transformons ici les vestiges de nos cuisines en un millefeuille à déballer et à savourer par le regard. La chimie de nos combinaisons, bien que maîtrisée, décide des couleurs, des saveurs de nos compositions graphiques. Cette recette commune invite à contempler et ainsi à méditer ce que nous consommons. La plasticité de cette collecte de matières et textures remâchées est notre ingrédient principal. Les autres ne sont que quelques lignes de programmation, centilitres d'encre et grammes de papier.