

Labo Dumoulin®

PRODUCTEUR D'ALIMENTS BIENFAISANTS

#FAITPARNOUS #BIO #CRU #VIVANT

SE FAIRE PLAISIR TOUT EN SE FAISANT DU BIEN, C'EST NOTRE CRÉDO !

Notre mission : démocratiser l'alimentation positive. Pour cela, nous produisons des aliments fermentés traditionnels que

nous remettons au goût du jour en innovant sur la qualité sensorielle et nutritionnelle. Le tout avec joie et couleurs.



4 RECETTES SAVOUREUSES

Associations légumes/aromates travaillées par un chef cuisinier



INNOVATION TECHNIQUE

Fermenté avec les ferments du kéfir qui **adoucissent** le goût et **boostent** les bienfaits



TESTÉ ET APPRÉCIÉ

3 personnes sur 4 ont aimé nos légumes fermentés*

(source : étude Aerial sur 84 personnes 07/2021)



Chou Blanc – Sésame 180g
3 770 013 130 243



Coleslaw – Curry 180g
3 770 013 130 229



Carotte – Ciboulette 180g
3 770 013 130 250



Chou Rouge – Thym 180g
3 770 013 130 236

NUTRI-SCORE



BÉNÉFIQUE ET SAIN

Riche en probiotiques et en fibres, source Oméga 3



FILIÈRES ET BIODIVERSITÉ

Légumes français de saison
Huiles et aromates issus de la biodiversité – 100% bio

DES LÉGUMES, DES SAVEURS ET DES BIENFAITS !



100% fait par nous au Labo :

Le Labo Dumoulin – LLD&Cie

22 rue des Couturières 67240 Bischwiller

180g - Colis x6

Prix conseillé 3,40€ - DDM : 6 mois

Conservation frais +/- 4°C - non pasteurisé

06 15 30 20 11

contact@lelabodumoulin.fr