

IPSAGÔ



CATALOGUE PRODUITS





SOMMAIRE

I - iPSAGO, biscuiterie artisanale, start-up innovante et entreprise à mission

II- Catalogue produits

Brewkies

Cookies savoureux et innovants p.4

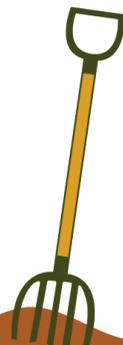
cracO malt

Billes apéros p.9

originO

Pétales fruités séchés p.16

III - Nos offres Vrac p.20





iPSAGO des biscuits gourmands et responsables !

iPSAGO est née d'une longue amitié et d'une conviction forte : offrir une alimentation plus saine, durable et raisonnée, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire à la source.

Nous revalorisons des coproduits issus de fabrications artisanales, tels que les drêches de brasseries, pulpes de fruits, tourteaux d'huileries et Okaras de laits végétaux.

Séchées pour préserver leurs nutriments, ces ressources deviennent des ingrédients riches en fibres et en protéines, parfaits pour nos biscuits.

Nous intégrons également des fruits et légumes écartés des circuits classiques (hors calibre, surproduits, défauts esthétiques).

Issues de circuits courts en Région Sud, une partie de ces ressources sont valorisées avec soin dans notre biscuiterie d'Aix-en-Provence.



Lutter contre le gaspillage alimentaire et la pollution qu'il génère.



Proposer une alimentation plus saine, savoureuse et raisonnée.



Mettre en place un modèle d'économie circulaire en circuits-courts.



Créer des emplois verts, durables et locaux.



Pourquoi « Brewkies » ?

Ce nom est une fusion entre **“brew”** [brassage de la bière en anglais] et **“cookies”**, en hommage à notre ingrédient phare : la **farine de drêches de brasserie**, issue des céréales utilisées dans la fabrication de la bière.

À ces céréales s'ajoutent des **farines de tourteaux d'huilerie**, obtenues à partir des sous-produits solides issus du pressage des huiles de graines et d'oléagineux (amande, noisette, sésame...). **Riches en fibres et en protéines**, mais **pauvres en matières grasses**, elles apportent une texture unique et des notes délicatement toastées et caramélisées.

En intégrant ces ingrédients dans nos cookies, nous leur offrons une seconde vie, tout en vous proposant des créations aussi **gourmandes que responsables**.

Nous proposons aujourd'hui **trois recettes** de Brewkies... Par laquelle vous laisserez-vous tenter en premier ?



CHOCO-NOISSETTES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		Par portion (25g)
Valeur énergétique (kJ)	2018,9	504,7
Valeur énergétique (kcal)	484	120,9
Matières grasses (g)	27	6,7
dont acides gras saturés	4,0	1,0
Glucides (g)	48	12,1
dont sucres (g)	21	5,3
Fibres alimentaires (g)	6,2	1,5
Protéines (g)	9,1	2,3
Sel (g)	1,1	0,3

Ingrédients : farine de **blé***, huile de tournesol* désodorisée, sucre de canne blond* équitable (Fair for Life), farine de tourteau de **noisettes*** (5,1%), farine de drêches* (5%) (**orge*** et **blé*** maltés), éclats de **noisettes*** (4,1%), pépites de chocolat* équitable (Fair for Life) (3,71%), gruë de cacao* équitable (Fair for Life) (2,1%), poudre à lever sans phosphate (amidon de **blé***, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique), sel.



CITRON-GINGEMBRE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		Par portion (25g)
Valeur énergétique (kJ)	1976,3	494,1
Valeur énergétique (kcal)	472	118,1
Matières grasses (g)	24	5,9
dont acides gras saturés	2,2	0,6
Glucides (g)	55	13,9
dont sucres (g)	24	5,9
Fibres alimentaires (g)	4,7	1,2
Protéines (g)	7,4	1,9
Sel (g)	1,2	0,3

Ingrédients : farine de **blé***, huile de tournesol* désodorisée, sucre de canne blond* équitable (Fair for Life), citrons confits* (5,62%), farine de tourteau d'**amande***, farine de drêches (**orge*** et **blé*** maltés), poudre à lever sans phosphate (amidon de **blé***, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique), farine de coques de citrons* (1,57%), farine de gingembre* (0,8%), sel fin.



PIMENT-CANNEBERGES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		Par portion (25g)
Valeur énergétique (kJ)	1955,4	488,8
Valeur énergétique (kcal)	467	116,8
Matières grasses (g)	23	5,7
dont acides gras saturés	2,2	0,6
Glucides (g)	56	13,9
dont sucres (g)	22	5,6
Fibres alimentaires (g)	4,1	1,0
Protéines (g)	7,8	1,9
Sel (g)	1,2	0,3

Ingrédients : farine de **blé***, huile de tournesol* désodorisée, sucre de canne blond* équitable (Fair for Life), farine de tourteau de **sésame***, canneberges séchées* (5,25%), farine de drêches* (4,3%) (**orge*** et **blé*** maltés), poudre à lever sans phosphate (amidon de **blé***, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique), sel fin, piment séché* (0,03%).



Sachet 100% recyclable
Poids net : Sachet 100 g



CHOCO-NOISSETTES

Nos Brewkies Choco-noisettes, résolument gourmands, réinventent le cookie traditionnel avec audace en sublimant des ingrédients sous-exploités, **riches en fibres, protéines et 100 % végétaux**.

Avec **30 % de sucre en moins que la moyenne des cookies** du marché, ils offrent une alternative plus équilibrée sans compromis sur le goût. **Le grué de cacao** (éclats de fèves de cacao équitables), intense et croquant, se marie parfaitement avec les **farines de tourteaux de noisettes** et de **drêches de brasserie**. Ces farines anti-gaspi apportent des notes délicatement toastées et une richesse nutritionnelle incomparable.

Fabriqués avec soin à partir de matières premières sourcées auprès d'**artisans et de producteurs bio de la région Sud**, ces cookies allient plaisir et engagement éco-responsable.

COPRODUITS

Farine de tourteaux de noisettes : Coproduit issu de l'extraction de l'huile de noisette, collecté auprès de nos huileries partenaires et finement moulu. Cette farine a l'avantage d'être pauvre en matières grasses tout en étant riche en fibres et en protéines ; son goût légèrement toasté apporte une richesse gustative à nos recettes.

Pépites de chocolat upcyclé : Chutes de turbine de chocolat équitable issues de nos chocolateries partenaires. Ces chutes ne peuvent pas être refondues en raison des éclats d'oléagineux qu'elles contiennent.

Farine de drêches de brasserie : Céréales maltées (orge et blé) résiduelles de la fabrication des bières. Collectées dans des brasseries partenaires françaises, elles sont ensuite soigneusement séchées, moulues et tamisées pour d'obtenir une farine aux propriétés nutritionnelles et gustatives précieuses.



PIMENT-CANNEBERGES

Nos Brewkies Piment-canneberges sont parfaits pour accompagner un café, un thé ou pour surprendre vos invités avec **une touche originale**, ces Brewkies sont bien plus qu'un simple cookie... c'est une expérience gustative unique.

La **farine de tourteau de sésame** apporte une chaleur subtile en bouche, tandis que les **canneberges séchées** dévoilent une douceur fruitée et légèrement acidulée. Enfin, la **farine de piment séché** vient sublimer cette alliance en révélant une touche épicée qui éveille les papilles.

Une recette audacieuse, savoureuse et parfaitement équilibrée, à découvrir sans plus attendre !

COPRODUITS

Farine de piment : Des piments cultivés au Nord d'Aix-en-Provence, par un semencier, dont le métier est d'extraire les graines de ces fruits. Les chairs sont ensuite utilisées pour la fabrication d'une sauce tabasco et récupérées par nos soins avant d'être séchées et moulues.

Farine de drêches de brasserie : Céréales maltées (orge et blé) résiduelles de la fabrication des bières. Collectées dans des brasseries partenaires françaises, elles sont ensuite soigneusement séchées, moulues et tamisées pour d'obtenir une farine aux propriétés nutritionnelles et gustatives précieuses.

Farine de tourteaux de sésame : Coproduit issu de l'extraction de l'huile de sésame toasté, collecté auprès de nos huilleries partenaires et finement moulu. Cette farine a l'avantage d'être pauvre en matières grasses tout en étant riche en fibres et en protéines. Son goût chaud et intense apporte beaucoup de gourmandise à notre recette.



CITRON-GINGEMBRE

Réveillez vos sens avec nos Brewkies Citron-gingembre, une alliance parfaite entre **fraîcheur, acidité et chaleur**. Conçue pour les amateurs de saveurs vives et audacieuses, cette recette apporte un véritable coup de peps à chaque bouchée !

La **farine de tourteau d'amande**, subtile et délicate, enrichit nos biscuits d'une teneur exceptionnelle en protéines. L'acidité rafraîchissante du **citron** s'harmonise avec la chaleur épicée du **gingembre**, dont la farine révèle une touche piquante et stimulante.

À la fois gourmand et équilibré, ce cookie marie fraîcheur et intensité, tout en bénéficiant des propriétés digestives et anti-inflammatoires du gingembre.

Une recette énergisante et irrésistible, parfaite pour une pause savoureuse et revigorante !

COPRODUITS

Farine de drêches de gingembre : Obtenue à partir des pulpes résultant de la presse d'un jus concentré de gingembre, ces pulpes sont ensuite séchées à basse température et finement moulues.

Farine de tourteaux d'amande : Coproduit issu de l'extraction de l'huile d'amande, collecté auprès de nos huileries partenaires et finement moulu. Cette farine gourmande est extrêmement riche en protéines et pauvre en matières grasses.

Poudre de coques de citron : Coproduit issu de la confection de jus de citron frais, les coques (zestes et zists) sont ensuite épépinées, séchées et moulues par nos soins pour la confection de notre farine aux notes acides avec une pointe d'amertume. Utilisée avec parcimonie, cette farine apporte une belle puissance aromatique.

Farine de drêches de brasserie : Céréales maltées (orge et blé) résiduelles de la fabrication des bières. Collectées dans des brasseries partenaires françaises, elles sont ensuite soigneusement séchées, moulues et tamisées pour d'obtenir une farine aux propriétés nutritionnelles et gustatives précieuses.



Pourquoi « CracO malt » ?

Nos billes apéro CracO malt remplaceront à merveille les chips et cacahuètes de vos apéritifs. Nos CracO malt marient saveurs et respect de l'environnement, en offrant **une seconde vie** aux **légumes écartés** [hors calibres] ainsi qu'à de nombreux co produits !

Le mot CracO malt évoque le **croquant** irrésistible de nos billes, tandis que **"Malt"** fait référence aux **farines de céréales maltées** issues de la fabrication des bières qui servent de base à l'ensemble de nos recettes.

Le "O", rappelle le côté circulaire de nos biscuits. Déclinés en cinq savoureuses recettes, nos CracO malt incarnent une alternative saine et anti-gaspi, en privilégiant des ingrédients issus de circuits courts [producteurs et artisans de la Région Sud].

Nos mélanges uniques de farines de drêches, de **tourteaux d'huileries** et de **poudres de légumes hors calibre** séchés par nos soins, apportent une richesse nutritionnelle intéressante et une saveur inimitable à nos biscuits.

Alors, prêts à croquer dans nos **billes apéro** ?



*Sachet 100% recyclable
Poids net : Sachet 80 g*

patates douces & romarin

Ingrédients : farine de **blé***, chapelure* (farine de **blé***, levure*, sel), huile de tournesol* désodorisée, patates douces séchées* (12%), poudre à lever sans phosphate (amidon de **blé***, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique), farine de drèches de brasserie* (3,6%) (**orge*** et **blé*** maltés), farine de tourteau de **noisette***, éclats de **noisettes toastées***, fibre d'acacia*, romarin* (2%), sel fin, curcuma*, thym*.



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		Par portion (20g)
Valeur énergétique (kJ)	1913,3	382,7
Valeur énergétique (kcal)	457	91,4
Matières grasses (g)	18	3,7
dont acides gras saturés	1,8	0,4
Glucides (g)	57	11,3
dont sucres (g)	5,1	1,0
Fibres alimentaires (g)	9,9	2,0
Protéines (g)	11	2,2
Sel (g)	1,6	0,3

carottes & cumin

Ingrédients : farine de **blé***, graines de sésame*, huile de tournesol* désodorisée, carottes séchées* (10%), poudre à lever sans phosphate (amidon de **blé***, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique), farine de drèches de brasseries* (3,4%) (**orge*** et **blé*** maltés) farine de tourteau de **sésame***, fibre d'acacia*, cumin* (2%), curcuma*, sel.



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		Par portion (20g)
Valeur énergétique (kJ)	2062,9	412,6
Valeur énergétique (kcal)	495	99,0
Matières grasses (g)	28	5,5
dont acides gras saturés	2,9	0,6
Glucides (g)	43	8,6
dont sucres (g)	7,1	1,4
Fibres alimentaires (g)	14	2,8
Protéines (g)	12	2,4
Sel (g)	1,3	0,3

butternut & curry

Ingrédients : farine de **blé***, graines de pavot, huile de tournesol* désodorisée, courge butternut séchée* 15%, poudre à lever sans phosphate (amidon de **blé***, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique), farine de drèches de brasseries* (3,6%) (**orge*** et **blé*** maltés), farine de tourteau de **noisettes***, **curry*** (1,5%), fibre d'acacia*, sel fin.



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		Par portion (20g)
Valeur énergétique (kJ)	1934,0	386,8
Valeur énergétique (kcal)	464	92,8
Matières grasses (g)	24	4,9
dont acides gras saturés	2,3	0,5
Glucides (g)	42	8,4
dont sucres (g)	5,0	1,0
Fibres alimentaires (g)	13	2,7
Protéines (g)	12	2,5
Sel (g)	1,3	0,3

piments & châtaigne

Ingrédients : farine de **blé***, chapelure* (farine de **blé***, levure*, sel), huile de tournesol* désodorisée, farine de châtaigne*, poudre à lever sans phosphate (amidon de **blé***, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique) (4%), farine de drèches de brasseries (3,9%) (**orge*** et **blé*** maltés), farine de tourteau de **noisette***, gomme d'acacia*, curcuma*, paprika*, sel fin, piment séché* (0,17%).



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		Par portion (25g)
Valeur énergétique (kJ)	1955,4	488,8
Valeur énergétique (kcal)	467	116,8
Matières grasses (g)	23	5,7
dont acides gras saturés	2,2	0,6
Glucides (g)	56	13,9
dont sucres (g)	22	5,6
Fibres alimentaires (g)	4,1	1,0
Protéines (g)	7,8	1,9
Sel (g)	1,2	0,3

poivrons & carvi

Ingrédients : farine de **blé***, chapelure* (farine de **blé***, levure*, sel), huile de tournesol* désodorisée, poivrons séchés*, poudre à lever sans phosphate (amidon de **blé***, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique), farine de drèches de brasseries* (**orge*** et **blé*** maltés) (3,8%), farine de tourteau d'**amande***, curcuma*, gomme d'acacia*, carvi* (2%), sel fin.



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		Par portion (20g)
Valeur énergétique (kJ)	1847,0	369,4
Valeur énergétique (kcal)	439	87,9
Matières grasses (g)	12	2,4
dont acides gras saturés	4,0	0,8
Glucides (g)	64	12,8
dont sucres (g)	9,4	1,9
Fibres alimentaires (g)	10	2,1
Protéines (g)	13	2,7
Sel (g)	1,6	0,3



carottes & cumin

Carottes & cumin

Un voyage gustatif aux saveurs orientales !

Dès la première bouchée, la douceur sucrée de notre **farine de carottes** s'exprime, rehaussée par les notes épicées du **cumin** et la chaleur de notre **farine de tourteau de sésame**. Enrobés de **graines de sésame** croquantes, ces biscuits offrent une texture irrésistible et une touche toastée savoureuse.

Bien plus qu'un plaisir gourmand, la carotte et le cumin, **riches en antioxydants**, contribuent à un bien-être digestif.

Bio, locaux et anti-gaspi, nos biscuits croquants sont parfaits pour un apéritif original ou une pause gourmande pleine de saveurs et de bienfaits.

Prêts à succomber ?

COPRODUITS

Farine de carottes hors calibre : Notre farine est réalisée à partir de carottes qui poussent à quelques kilomètres de notre atelier. Il s'agit de carottes qui ne peuvent pas être commercialisées à cause de leurs tailles ou de défauts esthétiques. Nous achetons celles-ci aux producteurs partenaires avant de les râper, de les sécher à 42° pour préserver leurs nutriments et enfin de les mouler.

Farine de drèches de brasserie : Céréales maltées (orge et blé) résiduelles de la fabrication des bières. Collectées dans des brasseries partenaires françaises, elles sont ensuite soigneusement séchées, moulues et tamisées pour obtenir une farine aux propriétés nutritionnelles et gustatives précieuses.

Farine de tourteaux de sésame : Coproduit issu de l'extraction de l'huile de sésame toasté, collecté auprès de nos huileries partenaires et finement moulu. Cette farine a l'avantage d'être pauvre en matières grasses tout en étant riche en fibres et en protéines. Son goût chaud et intense apporte beaucoup de gourmandise à notre recette.



butternut & curry

Butternut & curry

Laissez-vous séduire par cette recette automnale et réconfortante, où la butternut tendre et sucrée s'équilibre parfaitement avec la chaleur épicée du curry.

Notre **farine de tourteau de noisette**, délicatement toastée, s'accorde à merveille avec la douceur naturelle de la **farine de courge**. Pour sublimer l'ensemble, chaque biscuit est enrobé de **graines de pavot**, apportant une touche croquante et légèrement toastée.

À la fois **croustillants et gourmands**, ces biscuits apéritifs **bio et anti-gaspi** célèbrent les saveurs de l'automne tout en s'inscrivant dans une démarche engagée et responsable.

Riches en fibres et en nutriments, ils offrent une expérience gustative unique, à savourer en conscience, pour le **plaisir des papilles et le respect de la planète**.

COPRODUITS

Farine de drèches de brasserie : Céréales maltées (orge et blé) résiduelles de la fabrication des bières. Collectées dans des brasseries partenaires françaises, elles sont ensuite soigneusement séchées, moulues et tamisées pour obtenir une farine aux propriétés nutritionnelles et gustatives précieuses.

Farine de tourteaux de noisettes : Coproduit issu de l'extraction de l'huile de noisette, collecté auprès de nos huileries partenaires et finement moulu. Cette farine a l'avantage d'être pauvre en matières grasses tout en étant riche en fibres et en protéines ; son goût légèrement toasté apporte une richesse gustative à nos recettes.

Farine de courges butternut épépinées : Ces courges sont cultivées au Nord d'Aix-en-Provence par un semencier qui en extrait les graines. Nous récupérons ensuite leurs chairs, que nous tranchons, séchons et moulons, pour obtenir une farine au goût sucré et intense, parfaite pour sublimer nos recettes.



patates douces & romarin

Patates douces & romarin

Cette recette aux accents du Sud évoque les saveurs ensoleillées et les **senteurs de la garrigue**, pour un apéritif aussi gourmand qu'authentique.

Grâce à la **farine de drêches de brasserie**, riche en fibres et en protéines et au tourteau de noisette, ces billes apéritives offrent une texture croustillante et une saveur subtilement toastée. Les **éclats de noisettes**, légèrement torréfiés, apportent un croquant délicat, sublimant l'équilibre entre la douceur de la patate douce et les notes aromatiques des **herbes de Provence**.

Une bouchée de garrigue à croquer ! Grâce à une **cuisson douce**, nos biscuits conservent leur texture légère et croustillante, tout en préservant leurs nutriments essentiels.

COPRODUITS

Farine de drêches de brasserie : Céréales maltées (orge et blé) résiduelles de la fabrication des bières. Collectées dans des brasseries partenaires françaises, elles sont ensuite soigneusement séchées, moulues et tamisées pour obtenir une farine aux propriétés nutritionnelles et gustatives précieuses.

Farine de tourteaux de noisettes : Obtenue à partir des résidus solides de l'extraction de l'huile de noisettes, collectés auprès de nos huileries partenaires, puis finement broyés. Ces tourteaux ont l'avantage d'être pauvres en matières grasses tout en étant naturellement riches en protéines, apportant ainsi une valeur nutritionnelle intéressante à nos recettes.

Farine de patates douces hors calibre : Produite à partir de patates douces, qui ne peuvent pas être commercialisées en raison de leur taille (jusqu'à 10 kg). Plutôt que d'être gaspillées, elles sont achetées auprès de nos producteurs partenaires, tranchées, séchées à 42°C pour préserver leurs nutriments, puis finement moulues. Une farine naturellement sucrée, idéale pour sublimer nos recettes.



piments & châtaigne

Piments & châtaigne

Avis aux amateurs de sensations relevées ! Cette recette audacieuse associe la douceur réconfortante de **la châtaigne** à l'intensité maîtrisée du **piment**, pour une montée en puissance tout en subtilité.

D'abord délicate et légèrement sucrée, la châtaigne apporte une rondeur chaleureuse avant de laisser place à la chaleur progressive du piment, qui s'invite en fin de bouche pour un **équilibre parfait entre douceur et piquant**.

Grâce à la **farine de drêches de brasserie** et à la **farine de tourteau de noisette**, ces billes apéritives allient croustillant et gourmandise.

Une recette pensée pour ceux qui aiment pimenter leurs apéritifs avec caractère et originalité !

COPRODUITS

Farine de drêches de brasserie : Céréales maltées (orge et blé) résiduelles de la fabrication des bières. Collectées dans des brasseries partenaires françaises, elles sont ensuite soigneusement séchées, moulues et tamisées pour obtenir une farine aux propriétés nutritionnelles et gustatives précieuses.

Farine de tourteaux de noisettes : Résidu d'extraction d'huile de noisette, pauvre en matières grasses mais riche en fibres et protéines. Apporte une note toastée et gourmande.

Farine de piment : Des piments cultivés au Nord d'Aix-en-Provence, par un semencier, dont le métier est d'extraire les graines de ces fruits. Les chairs sont ensuite utilisées pour la fabrication d'une sauce tabasco et récupérées par nos soins avant d'être séchées et moulues.



poivrons & carvi

Poivrons & carvi

Avec une touche de douceur et de piquant équilibrée par la **note subtile d'épices du carvi**, c'est une alliance parfaite pour éveiller vos sens à chaque bouchée.

Ces biscuits sont préparés avec soin grâce à une **cuisson douce** qui préserve ainsi toutes les saveurs pour un croustillant inégalé. C'est une invitation à une expérience gustative inoubliable, à partager avec vos proches lors de vos apéros.

Nos poivrons **issus d'un semencier local** sont soigneusement revalorisés, garantissant ainsi une saveur authentique et intense à nos biscuits anti- gaspi !

COPRODUITS

Farine de drèches de brasserie : Céréales maltées (orge et blé) résiduelles de la fabrication des bières. Collectées dans des brasseries partenaires françaises, elles sont ensuite soigneusement séchées, moulues et tamisées pour obtenir une farine aux propriétés nutritionnelles et gustatives précieuses.

Farine de tourteaux d'amande : Coproduit issu de l'extraction de l'huile d'amande, collecté auprès de nos huileries partenaires et finement moulu. Cette farine gourmande est extrêmement riche en protéines et pauvre en matières grasses.

Farine de poivrons épépinés : Ces poivrons sont cultivés au Nord d'Aix-en-Provence par un semencier qui en extrait les pépins. Nous récupérons ensuite leurs chairs, que nous tranchons, séchons et moulons, pour obtenir une farine au goût sucré et intense, parfaite pour sublimer nos recettes.



Pourquoi « Origin'O, » ?

Les Origin'O ne sont pas qu'une simple gourmandise : ils sont à l'origine d'IPSAGO. Premiers biscuits créés par la marque, ils incarnent notre engagement pour une alimentation responsable et innovante.

Composés en moyenne de **70% de fruits frais**, sublimés par **des épices et des aromates**, ces pétales croustillants sont enrichis en fibres grâce aux **drêches de brasserie**, tout en restant une option très **pauvre en gluten** [convient aux intolérants mais non aux coeliaques].

Grâce à **un séchage lent**, les qualités nutritionnelles et l'intensité aromatique de nos Origin'O sont préservées. Leur sucrosité est apportée uniquement par les fruits et un soupçon de poudre de dattes, **sans aucun ajout de sucre raffiné**.

À savourer à tout moment, en encas fruité, pour accompagner vos desserts ou même à l'apéritif.



pompes coco & gingembre

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		Par portion (25g)
Valeur énergétique (kJ)	1864,6	466,2
Valeur énergétique (kcal)	451	112,8
Matières grasses (g)	20	5,1
dont acides gras saturés	17	4,2
Glucides (g)	47	11,8
dont sucres (g)	36	8,9
Fibres alimentaires (g)	17	4,1
Protéines (g)	9,9	2,5
Sel (g)	0,08	0,0

- Ingrédients

Pompes* (55,5%), noix de coco* râpée toastée (7,5%), poudre de datte*, farine de drêches*(blé* et orge* maltés) (2,4%), farine de pois chiche*, farine de tourteaux de **noisettes***, jus de citron*, gingembre*(0,5%).
* Ingrédient issu de l'agriculture biologique



pompes oranges & épices

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		Par portion (25g)
Valeur énergétique (kJ)	1584,2	396,1
Valeur énergétique (kcal)	381	95,2
Matières grasses (g)	19	4,8
dont acides gras saturés	15	3,8
Glucides (g)	32	8,0
dont sucres (g)	21	5,1
Fibres alimentaires (g)	18	4,4
Protéines (g)	11	2,8
Sel (g)	0,06	0,0

- Ingrédients

Ingrédients : oranges * (61,3 %), coco râpée toastée*, poudre de datte*, pompes*, farine de drêches* (**orge*** et **blé*** maltés) (3,4%), farine de pois chiche*, farine de tourteau de **noisettes***, jus de mandarine*, mélange de pain d'épices (cannelle*, badiane*, fenouil*, cardamome*, girofle*, gingembre*) (0,8%).
* Ingrédient issu de l'agriculture biologique.



Sachet 100% recyclable
Poids net : Sachet 50 g



Laissez-vous surprendre par les Origin'O Pomme, Coco & Gingembre, des **pétales de fruits séchés** qui marient douceur, acidité et fraîcheur épicée avec équilibre.

Leur texture croustillante offre une dégustation en plusieurs étapes : d'abord la **sucrosité de notre purée de pommes hors calibre**, suivie par la vivacité du **jus de citron dézesté**, adoucie par les copeaux de noix de coco valorisés, avant que la **farine de gingembre upcyclée** ne vienne réveiller les papilles en fin de bouche.

Cette texture unique est rendue possible grâce à l'ajout de **farines de drêches et de tourteau de noisettes** suivi d'un **séchage lent et doux** qui préserve toutes leurs qualités nutritionnelles.

Un snack sain, énergisant et résolument exotique, à savourer partout, à tout moment !

COPRODUITS

Purée de pommes hors calibre : Pommes excédentaires ou hors calibre transformées en purée, base de nos pétales séchés. Préserve goût et nutriments tout en luttant contre le gaspillage.

Farine de drêches de brasserie : Résidus de céréales maltées [orge et blé] issus de la fabrication de bière. Séchés, moulus et tamisés pour une farine riche en fibres et en goût.

Farine de drêches de gingembre : Pulpes de gingembre issues de l'extraction d'un jus concentré, séchées à basse température puis finement moulues.

Drêches de coco : Copeaux de noix de coco résiduels d'une bière aromatisée, séchés et intégrés pour une texture délicate et une touche de douceur.

Jus de citron dézesté : Citrons dont les zestes sont utilisés pour des alcools aromatisés, pressés pour obtenir un jus frais intégré à nos recettes.

Farine de tourteaux de noisettes : Résidu d'extraction d'huile de noisette, pauvre en matières grasses mais riche en fibres et protéines. Apporte une note toastée et gourmande.



oranges & épices

Découvrez les Origin'O Oranges & Épices, des **pétales de fruits séchés** qui revisitent la douceur du pain d'épices dans une version fruitée et sans sucre raffiné ajouté.

Leur **texture croustillante** dévoile d'abord l'intensité acidulée de notre **purée d'oranges dézestées**, suivie d'une touche chaleureuse apportée par un mélange d'épices.

Grâce aux **farines de drêches de brasserie et de tourteau de noisettes**, qui épaississent la purée avant un **séchage lent**, ces biscuits sont riches en fibres et naturellement faibles en gluten.

Un snack épicé et réconfortant, à savourer à tout moment !

COPRODUITS

Purée d'agrumes dézestés : Oranges, clémentines, mandarines... dont les zestes sont prélevés pour la fabrication d'alcools aromatisés. Collectés auprès de nos distilleries partenaires, ces fruits sont réduits en purée et servent de base à notre recette.

Farine de drêches de brasserie : Résidus de céréales maltées [orge et blé] issus de la fabrication de bière. Séchés, moulus et tamisés pour une farine riche en fibres et en goût.

Farine de tourteaux de noisettes : Résidu d'extraction d'huile de noisette, pauvre en matières grasses mais riche en fibres et protéines. Apporte une note toastée et gourmande.

Drêches de coco : Copeaux de noix de coco résiduels d'une bière aromatisée, séchés et intégrés pour une texture délicate et une touche de douceur.

Nos Offres Vrac

CracO malt Mix – L'Apéro Vrac, Gourmand et Responsable

Découvrez CracO malt Mix, notre mélange exclusif de billes apéritives en vrac, conçu pour offrir une expérience gustative variée et engagée. Ce mix rassemble nos trois recettes signatures en parts égales :

Patates douces, noisettes & romarin :

Des notes douces et boisées inspirées de la garrigue.

Carottes, cumin & graines de sésame :

Une alliance chaleureuse et épicée aux accents orientaux.

Butternut, curry & graines de pavot :

Une explosion de saveurs automnales et relevées.

Nos CracO malt Mix Vrac sont proposés en carton de 3kg contenant chacun 2 poches hermétiques de 1,5kg pour faciliter la mise en trémie.

Ce format réduit les emballages et s'inscrit pleinement dans notre démarche écoresponsable.



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		Par portion (20g)
Valeur énergétique (kJ)	2033,0	406,6
Valeur énergétique (kcal)	488	97,5
Matières grasses (g)	25	4,9
dont acides gras saturés	2,6	0,5
Glucides (g)	45	9,1
dont sucres (g)	7,3	1,5
Fibres alimentaires (g)	15	3,1
Protéines (g)	14	2,8
Sel (g)	1,5	0,3

Brewkies Vrac

Gourmand et Responsable

Redécouvrez notre Brewkies choco-noisettes au format vrac.



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Par portion (25g)	
Valeur énergétique (kJ)	2018,9	504,7
Valeur énergétique (kcal)	484	120,9
Matières grasses (g)	27	6,7
dont acides gras saturés	4,0	1,0
Glucides (g)	48	12,1
dont sucres (g)	21	5,3
Fibres alimentaires (g)	6,2	1,5
Protéines (g)	9,1	2,3
Sel (g)	1,1	0,3

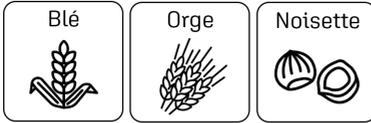
Notre Brewkies choco-noisettes Vrac est proposé en carton de 3kg contenant chacun 2 poches hermétiques de 1,5kg pour faciliter la mise en trémie.

Ce format réduit les emballages et s'inscrit pleinement dans notre démarche écoresponsable.

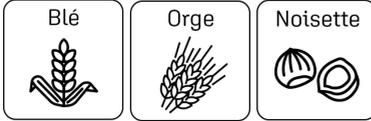
A l'exception de notre gamme Origin'O, **toutes nos recettes sont également disponibles en vrac, sur demande**, pour une offre plus durable et adaptée à vos besoins.

Tableau des allergènes

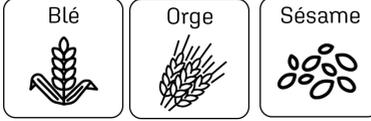
ORANGES
& ÉPICES



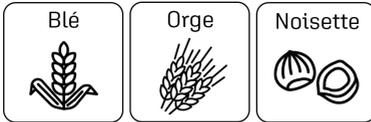
POMMES COCO
& GINGEMBRE



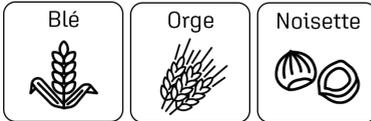
CAROTTES
& EUMIN



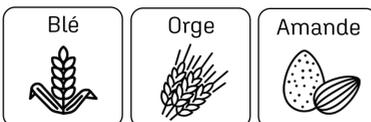
PATATES DOUCES
& ROMARIN



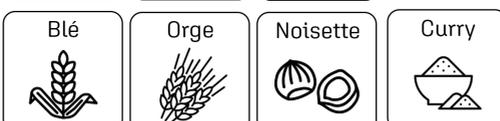
PIMENTS
& CHATAIGNE



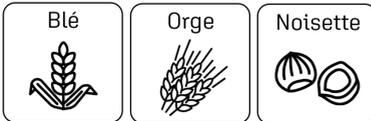
POLIVRONS
& CARVI



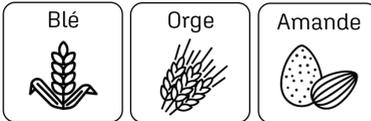
BUTTERNUT
& CURRY



CHOCO-NOISSETTES



CITRON-GINGEMBRE



PIMENT-CANNEBERGES



Codes barres

CHOCO-NOISETTES



CITRON-GINGEMBRE



PIMENT-CANNEBERGES



**patates douces
& romarin**



**carottes
& cumin**



**butternut
& curry**



**piments
& chataigne**



**poivrons
& carvi**



**pommes coco
& gingembre**



**oranges
& épices**



iPSAG O GASP i



Ne pas me jeter sur la voie publique - Je suis certifié FSC, pensez à me trier