

ipsago

CATALOGUE PRODUITS



FIBRES ET
PROTÉINES



OBJECTIF
ZÉRO GASPI



ENTREPRISE
À MISSION



100 %
VÉGÉTAL



FABRIQUÉ EN
PROVENCE



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

SOMMAIRE

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

II- Notre gamme sucrée : Brewkies p4

III- Notre gamme salée : CracO malt p9

IV- Notre gamme fruitée : Origin'O p16

V - Notre gamme Vrac p20

VI - Tableau des allergènes p22

VII - Code barre p23



Fondée en 2022 à Aix-en-Provence par Thibault, iPSAGO est une biscuiterie bio et une société à mission engagée dans la valorisation de ressources délaissées et dans la transition vers une alimentation plus durable.

Notre démarche vise à proposer des produits sains et savoureux, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire à la source. iPSAGO est aussi une startup innovante, portée par l'envie de transformer nos modes de consommation avec bon sens et créativité.

Grâce à des techniques développées et optimisées au fil du temps, nous revalorisons des ressources trop souvent oubliées, telles que des fruits et légumes écartés pour des défauts esthétiques ou de calibre, ainsi que de nombreux coproduits comme les drêches de brasseries ou les tourteaux d'huileries, issus respectivement de la fabrication des bières et de la pression des huiles.

Certains de ces ingrédients sont soigneusement séchés afin de préserver leurs qualités nutritionnelles et gustatives exceptionnelles. Ils deviennent ainsi de véritables atouts dans l'élaboration de nos biscuits gourmands, écoresponsables et engagés.

Nos matières premières proviennent essentiellement de la Région Sud et sont sourcées et/ou transformées par nos soins dans notre atelier d'Aix-en-Provence. Nos biscuits sont labellisés "100 % Valeurs du Sud", gage de transparence, de qualité et d'impact positif.



Brewkies

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**.

Nos farines

Farine de 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 obtenir une farine aux propriétés nutritionnelles et gustatives précieuses.

Farine de drêches de gingembre : Obtenues 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 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 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 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 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.

CHOCO-NOISETTES



Choco-noisettes

iPSAGO valorise des ressources oubliées : drêches de brasseries, pulpes de fruits, légumes écartés, tourteaux d'huilerie... À partir de ces ingrédients innovants, naturellement riches en fibres et en protéines, nous créons des biscuits bio, sains, gourmands et responsables. Nos matières premières bio, locales et issues de circuits courts sont transformées avec soin dans notre atelier d'Aix-en-Provence.

À travers notre démarche, nous soutenons les producteurs et artisans de la Région Sud, tout en réduisant le gaspillage à la source.

Nos Brewkies Choco-Noisettes en sont une belle illustration : nos pépites de chocolat bio et équitables proviennent de chutes de turbines, le gruë de cacao d'une bière au chocolat brassée localement, et notre farine de tourteau de noisettes, associée à des éclats torréfiés, apporte une touche gourmande et croquante.

Un cookie revisité, léger en sucre et apportant fibres et protéines, à savourer sans culpabilité, au goûter comme en balade !

INGRÉDIENTS :

Farine de blé*, huile de tournesol désodorisée*, sucre de canne blond* équatible (Fair for Life), farine de tourteau de noisette* 11 %, éclats de noisettes* 4,9 %, pépites de chocolat équatible* (Fair for Life) 4,9 %, farine de drêches* (orge* et blé* maltés) 4,1 %, gruë de cacao équatible* (Fair for Life) 2,8 %, poudre à lever sans phosphate (amidon de blé*, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique), sel fin*

* Ingrédient issu de l'agriculture biologique

Valeurs nutritionnelles pour 100g		Pour 25g
Valeur énergétique [kJ]	2019	504,7
Valeur énergétique [kcal]	484	120,9
Matières grasses (g)	26,9	6,7
dont acides gras saturés (g)	4	1
Glucides (g)	48,3	12,1
dont sucres (g)	21,4	5,3
Fibres alimentaires (g)	6,2	1,5
Protéines (g)	9,1	2,3
Sel (g)	1,1	0,3

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 équatible 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 obtenir une farine aux propriétés nutritionnelles et gustatives précieuses.



Sachet 100% recyclable
Poids net : Sachet 100 g

CITRON-GINGEMBRE



Citron - gingembre

iPSAGO valorise des ressources oubliées : drêches de brasseries, pulpes de fruits, légumes écartés, tourteaux d'huilerie... À partir de ces ingrédients innovants, naturellement riches en fibres et en protéines, nous créons des biscuits bio, sains, gourmands et responsables. Nos matières premières bio, locales et issues de circuits courts sont transformées avec soin dans notre atelier d'Aix-en-Provence.

À travers notre démarche, nous soutenons les producteurs et artisans de la Région Sud, tout en réduisant le gaspillage à la source.

Parmi nos recettes sucrées, nos Brewkies Citron-Gingembre marient intensité et fraîcheur avec peps.

Cette création associe la pulpe de gingembre et les coques de citron issues de jus concentrés fabriqués en Provence. Ces ressources sont ensuite revalorisées par nos soins en farines, puis intégrées dans cette recette légère en sucre, apportant fibres et protéines pour un goûter sain et gourmand.

À savourer à tout moment, seul ou à partager !

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.

* Ingrédient issu de l'agriculture biologique.

Valeurs nutritionnelles pour 100g		Pour 25g
Valeur énergétique (kJ)	1988	497,1
Valeur énergétique (kcal)	476	118,8
Matières grasses (g)	24	6
dont acides gras saturés (g)	2,3	0,6
Glucides (g)	56	14
dont sucres (g)	23	5,8
Fibres alimentaires (g)	4,2	1
Protéines (g)	7,2	1,8
Sel (g)	1,2	0,3

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 épinées, 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.



Sachet 100% recyclable
Poids net : Sachet 100 g

PIMENT-CANNEBERGES



Piment-canneberges

IPSAGO valorise des ressources oubliées : drêches de brasseries, pulpes de fruits, légumes écartés, tourteaux d'huilerie... À partir de ces ingrédients innovants, naturellement riches en fibres et en protéines, nous créons des biscuits bio, sains, gourmands et responsables. Nos matières premières bio, locales et issues de circuits courts sont transformées avec soin dans notre atelier d'Aix-en-Provence.

À travers notre démarche, nous soutenons les producteurs et artisans de la Région Sud, tout en réduisant le gaspillage à la source.

Originale et audacieuse, notre recette de Brewkies Piment-Canneberges bouscule les papilles !

L'intensité de notre farine de sésame, issue de tourteaux d'huilerie, rencontre la fraîcheur acidulée des canneberges et la puissance de notre poudre de pulpe de piment, un coproduit issu d'une sauce piquante artisanale. Cette recette apporte fibres et protéines, parfaite pour les aventuriers gastronomes.

À savourer seul ou à partager, pour tous vos goûters !

INGRÉDIENTS :

Farine de blé*, huile de tournesol désodorisée*, sucre de canne blond* équitable (Fair for Life), farine de tourteau de sésame*, canneberges séchées* 6,3 %, farine de drêche* (orge et blé maltés) 5,1 %, poudre à lever sans phosphate (amidon de blé*, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique), sel fin, piment séché* 0,02 %.

* Ingrédient issu de l'agriculture biologique.

Valeurs nutritionnelles pour 100g		Pour 25g
Valeur énergétique (kJ)	1955	488,8
Valeur énergétique (kcal)	467	116,8
Matières grasses (g)	22,8	5,7
dont acides gras saturés (g)	2,2	0,6
Glucides (g)	55,8	13,9
dont sucres (g)	22,4	5,6
Fibres alimentaires (g)	4,1	1
Protéines (g)	7,8	1,9
Sel (g)	1,2	0,3

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 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.



Sachet 100% recyclable
Poids net : Sachet 100 g



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** ?

Nos farines

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°C pour préserver leurs nutriments et enfin de les moulin.

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.

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 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.

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 poivrons épépinées : 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.

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 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 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.

Carottes cumin & sésame



Carottes, cumin & sésame

iPSAGO valorise des ressources oubliées : drêches de brasseries, pulpes de fruits, légumes écartés, tourteaux d'huilerie...

À partir de ces ingrédients innovants, naturellement riches en fibres et en protéines, nous créons des biscuits bio, sains, gourmands et responsables. Nos matières premières bio, locales et issues de circuits courts sont transformées avec soin dans notre atelier d'Aix-en-Provence.

A travers notre démarche, nous soutenons les producteurs et artisans de la Région Sud, tout en réduisant le gaspillage à la source.

Nos CracOmalt Carottes, cumin & sésame reflète pleinement notre démarche : un biscuit croquant à base de farine de drêches, où la sucrosité des carottes hors calibre de Provence s'équilibre avec les notes orientales du cumin, la chaleur de notre farine de tourteau de sésame, un coproduit issu de la pression de l'huile.

Une alternative végétale, locale et responsable, idéale pour l'apéritif.

INGRÉDIENTS :

Farine de blé*, graines de sésame* 18,7 %, huile de tourteau désodorisée*, carottes séchées* 10,8 %, poudre à lever sans phosphate (amidon de blé*, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique), farine de drêches de brasserie* 4,2 % (orge* et blé* maltés) farine de tourteau de sésame* 3,1 %, gomme d'acacia*, cumin* 2,1 %, curcuma*, sel fin*.

* Ingrédient issu de l'agriculture biologique.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Pour 20g
Valeur énergétique (kJ)	1750
Valeur énergétique (kcal)	420
Matières grasses (g)	24
dont acides gras saturés (g)	2,5
Glucides (g)	37
dont sucres (g)	6
Fibres alimentaires (g)	10
Protéines (g)	10
Sel (g)	1,1
	350
	84
	4,7
	0,5
	7,3
	1,2
	2
	2
	0,2

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°C pour préserver leurs nutriments et enfin de les moulin.

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 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.



Sachet 100% recyclable
Poids net : Sachet 80 g

Butternut

curry & pavot



Butternut curry & pavot

iPSAGO valorise des ressources oubliées : drêches de brasseries, pulpes de fruits, légumes écartés, tourteaux d'huilerie... À partir de ces ingrédients innovants, naturellement riches en fibres et en protéines, nous créons des biscuits bio, sains, gourmands et responsables. Nos matières premières bio, locales et issues de circuits courts sont transformées avec soin dans notre atelier d'Aix-en-Provence.

À travers notre démarche, nous soutenons les producteurs et artisans de la Région Sud, tout en réduisant le gaspillage à la source.

Parmi nos créations, les CracOmalt Butternut, curry & pavot mettent à l'honneur la douceur des courges butternut issues de surproductions, valorisées par nos soins. Ses saveurs sont sublimes par les notes épicées du curry, le goût toasté de notre farine de tourteau de noisettes, un coproduit issu de la pression de l'huile, ainsi que le croquant des graines de pavot.

À savourer à l'apéritif, seul ou à partager !

INGRÉDIENTS :

Farine de blé*, huile de tournesol désodorisée*, graines de pavot* 18,3 %, courges butternut séchées* 11,2 %, poudre à lever sans phosphate (amidon de blé*, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique), farine de drêches de brasserie* 4,3 % (orge* et blé* maltés), farine de tourteau de noisette*, curry* 1,9 %, gomme d'acacia*, sel fin*.

*Ingrédient issu de l'agriculture biologique.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Pour 20g
Valeur énergétique [kJ]	1873
Valeur énergétique [kcal]	449
Matières grasses (g)	23,6
dont acides gras saturés (g)	2,3
Glucides (g)	40,8
dont sucres (g)	4,8
Fibres alimentaires (g)	13,1
Protéines (g)	11,9
Sel (g)	1,3

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 : 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 branchons, séchons et moulons, pour obtenir une farine au goût sucré et intense, parfaite pour sublimer nos recettes.



Sachet 100% recyclable
Poids net : Sachet 80 g

Patates douces

noisettes & romarin



Patates douces, noisettes & romarin

iPSAGO valorise des ressources oubliées : drêches de brasseries, pulpes de fruits, légumes écartés, tourteaux d'huilerie... À partir de ces ingrédients innovants, naturellement riches en fibres et en protéines, nous créons des biscuits bio, sains, gourmands et responsables. Nos matières premières bio, locales et issues de circuits courts sont transformées avec soin dans notre atelier d'Aix-en-Provence.

A travers notre démarche, nous soutenons les producteurs et artisans de la Région Sud, tout en réduisant le gaspillage à la source.

Nos CracO malt Patates douces, noisettes & romarin illustrent pleinement notre démarche :

Des patates douces de Provence, trop grosses pour les circuits classiques, associées à des éclats de noisettes torréfiées et aux parfums de romarin et de thym. Notre farine de tourteau de noisettes, un coproduit issu de la pression à froid, apporte fibres et protéines.

Un biscuit croquant aux accents du Sud, à savourer à l'apéritif ou en en-cas salé.

INGRÉDIENTS :

Farine de blé*, chapelure* (farine de blé*, levure*, sel), huile de tournesol désodorisée*, patates douces séchées* 10,6 %, poudre à lever sans phosphate (amidon de blé*, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique), farine de drêche de brasserie* 4,5 % (orge* et blé* maltés), farine de tourteau de noisette* 3,4 %, éclats de noisettes toastées* 3,1 %, gomme d'acacia*, romarin* 1,7 %, sel fin*, curcuma*, thym*.

* Ingrédient issu de l'agriculture biologique.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Pour 100 g	Pour 20g
Valeur énergétique (kJ)	1913	382,7
Valeur énergétique (kcal)	457	91,4
Matières grasses (g)	18,4	3,7
dont acides gras saturés (g)	1,8	0,4
Glucides (g)	58,6	11,3
dont sucres (g)	5,1	1
Fibres alimentaires (g)	9,9	2
Protéines (g)	11,1	2,2
Sel (g)	1,6	0,3

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.



Sachet 100% recyclable
Poids net : Sachet 80 g

Piment & farine de châtaigne



Piment & farine de châtaigne

IPSAGO valorise des ressources oubliées : drêches de brasseries, pulpes de fruits, légumes écartés, tourteaux d'huilerie... À partir de ces ingrédients innovants, naturellement riches en fibres et en protéines, nous créons des biscuits bio, sains, gourmands et responsables. Nos matières premières bio, locales et issues de circuits courts sont transformées avec soin dans notre atelier d'Aix-en-Provence.

A travers notre démarche, nous soutenons les producteurs et artisans de la Région Sud, tout en réduisant le gaspillage à la source.

Nos CracO malt Piment & farine de châtaigne incarnent pleinement notre logique circulaire : les piments sont cultivés par un semencier en Provence pour l'extraction de leurs graines, les chairs servent à une sauce piquante, enfin, les pulpes restantes sont séchées puis transformées en farine pour nos biscuits. Associée à la douceur boisée de la châtaigne, cette recette offre un bel équilibre entre rondeur et puissance.

Une création relevée et engagée, parfaite pour vos apéros endiablés !

INGRÉDIENTS :

Farine de blé*, chapelure* (farine de blé*, levure*, sel), huile de tournesol désodorisée*, farine de châtaigne* 6,2 %, poudre à lever sans phosphate (amidon de blé*, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique), farine de drêche de brasserie 4,5 % (orge* et blé* maltés), farine de tourteau de noisette*, gomme d'acacia*, curcuma*, paprika*, sel fin*, piment séché* 0,11 %

* Ingrédient issu de l'agriculture biologique.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Pour 20g
Valeur énergétique (kJ)	1931
Valeur énergétique (kcal)	460
Matières grasses (g)	16,7
dont acides gras saturés (g)	1,6
Glucides (g)	61,3
dont sucres (g)	4,1
Fibres alimentaires (g)	8,5
Protéines (g)	11,9
Sel (g)	1,6

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.



Sachet 100% recyclable
Poids net : Sachet 80 g

Poivrons & carvi



Poivrons & carvi

iPSAGÔ valorise des ressources oubliées : drêches de brasseries, pulpes de fruits, légumes écartés, tourteaux d'huilerie... À partir de ces ingrédients innovants, naturellement riches en fibres et en protéines, nous créons des biscuits bio, sains, gourmands et responsables. Nos matières premières bio, locales et issues de circuits courts sont transformées avec soin dans notre atelier d'Aix-en-Provence.

À travers notre démarche, nous soutenons les producteurs et artisans de la Région Sud, tout en réduisant le gaspillage à la source.

Nos CracO malt Poivrons & carvi illustrent pleinement notre démarche : nous revalorisons la chair de poivrons cultivés localement par notre partenaire semencier. Transformée en farine douce et colorée, elle se marie aux arômes anisés du carvi et à la richesse protéinée de notre farine de tourteau d'amande, un coproduit issu de la fabrication de l'huile.

Une création audacieuse, savoureuse et pleine de sens, à déguster à l'apéritif, seul ou à partager !

INGRÉDIENTS :

Farine de blé*, chapelure* (farine de blé*, levure*, sel), huile de tournesol* désodorisée, poivrons séchés* 7,5 %, poudre à lever sans phosphate (amidon de blé*, bicarbonate de sodium, tartrate monopotasique, farine de drêche de brasserie* [orge*et blé* maltés]) 4,3 %, farine de tourteau d'amande*, curcuma*, gomme d'acacia*, carvi* 1,5 %, sel fin*

* Ingrédient issu de l'agriculture biologique.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Pour 100 g	Pour 20g
Valeur énergétique [kJ]	1730	346
Valeur énergétique [kcal]	411	82
Matières grasses [g]	11,3	2,3
dont acides gras saturés [g]	3,7	0,7
Glucides [g]	60	12
dont sucres [g]	8,8	1,8
Fibres alimentaires [g]	9,8	2
Protéines [g]	12,6	2,5
Sel [g]	1,6	0,3

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 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 épipinés : 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.



Sachet 100% recyclable
Poids net : Sachet 80 g



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.

Nos farines

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.

Farine de 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.

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

Pommes

coco & gingembre



Pomme, Coco & Gingembre

iPSAGO valorise des ressources oubliées : drêches de brasseries, pulpes de fruits, légumes écartés, tourteaux d'huilerie... À partir de ces ingrédients innovants, naturellement riches en fibres et en protéines, nous créons des biscuits bio, sains, gourmands et responsables. Nos matières premières bio, locales et issues de circuits courts sont transformées avec soin dans notre atelier d'Aix-en-Provence.

A travers notre démarche, nous soutenons les producteurs et artisans de la Région Sud, tout en réduisant le gaspillage à la source.

Nos Origin'O Pommes, coco & gingembre, une création fruitée et innovante simplement séchée, à base de pommes hors calibre. La sucrosité du fruit et l'acidité du citron ouvrent la dégustation, suivies par la douceur de la coco et du peps de notre farine de pulpes de gingembre, un coproduit issu d'un jus concentré fabriqué en Provence. Naturellement sucrée par les fruits, sans sucres raffinés, elle concentre saveurs et nutriments.

À savourer au goûter, en dessert ou même à l'apéritif.

INGRÉDIENTS :

Pommes* 63,9 %, noix de coco râpée toastée* 8,1 %, poudre de dattes*, farine de drêche de brasserie* (blé* et orge* maltés) 3,6 %, farine de pois chiche*, farine de tourteau de noisette*, jus de citron*, gingembre* 0,8 %.

* Ingrédient issu de l'agriculture biologique.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Pour 100g	Pour 25g
Valeur énergétique [kJ]	1995	498,7
Valeur énergétique [kcal]	482	120,4
Matières grasses (g)	20	5
dont acides gras saturés (g)	15,9	4
Glucides (g)	53,2	13,3
dont sucres (g)	39,4	9,8
Fibres alimentaires (g)	18,8	4,7
Protéines (g)	11,8	3
Sel (g)	0,1	0,03

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 : Résidu de céréales maltées (orge et blé) issus de la fabrication de la 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 dézisté : 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.



Sachet 100% recyclable
Poids net : Sachet 50 g

Oranges & épices



Origin'O oranges & épices

iPSAGO valorise des ressources oubliées : drêches de brasseries, pulpes de fruits, légumes écartés, tourteaux d'huilerie... À partir de ces ingrédients innovants, naturellement riches en fibres et en protéines, nous créons des biscuits bio, sains, gourmands et responsables. Nos matières premières bio, locales et issues de circuits courts sont transformées avec soin dans notre atelier d'Aix-en-Provence.

A travers notre démarche, nous soutenons les producteurs et artisans de la Région Sud, tout en réduisant le gaspillage à la source.

Nos Origin'O Orange & épices illustrent notre démarche. Ces pétales fruités simplement séchés, élaborés à partir d'agrumes hors calibre ou issus de distilleries n'utilisant que les zestes. Inspirée des arômes du pain d'épices, cette recette concentre les saveurs, naturellement sucrée par les fruits, sans sucres raffinés. Une création qui conjugue puissance et délicatesse, à savourer au goûter, en dessert ou même à l'apéritif.

INGRÉDIENTS :

Oranges* 61,3 %, noix de coco râpée toastée*, poudre de datte*, pommes*, farine de drêche de brasserie* (blé* et orge* maltés) 3,4 %, farine de pois chiche*, farine de tourteau de noisette*, jus d'agrumes (citrons*, clémentines*, mandarines*), mélange pain d'épices* (cannelle*, badiane*, fenouil*, cardamome*, girofle*, gingembre*) 0,8 %.

* Ingrédient issu de l'agriculture biologique.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Pour 100g	Pour 25g
Valeur énergétique (kJ)	1584	396
Valeur énergétique (kcal)	381	95
Matières grasses (g)	19,1	4,8
dont acides gras saturés (g)	15,1	3,8
Glucides (g)	32,1	8
dont sucres (g)	20,6	5,1
Fibres alimentaires (g)	17,6	4,4
Protéines (g)	11,3	2,8
Sel (g)	0,1	0,03

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 la 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.



Sachet 100% recyclable
Poids net : Sachet 50 g

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 pour 100g	
Energie (kJ / kcal)	1845 kJ / 442 kcal
Matières grasses	21.9g
Dont acides gras saturés	2.2g
Glucides	44.6g
Dont sucres	5.3g
Fibres alimentaires	11g
Protéines	11.1g
Sel	1.3g

Brewkies Vrac

Gourmand et Responsable

Rédécouvrez notre Brewkies choco-noisettes en format vrac.



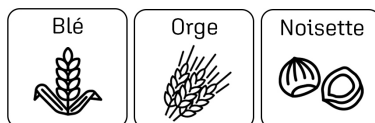
Notre Brewkies choco-noisettes Vrac est proposé en carton de 3kg contenant chacun 2 poches hermétiques de 1,5kg pour faciliter la mise en trémie.

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

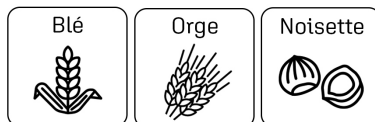
A l'exception de notre gamme Origin'O, toutes nos recettes sont également disponibles en vrac, sur demande, pour une offre plus durable et adaptée à vos besoins

Tableau des allergènes

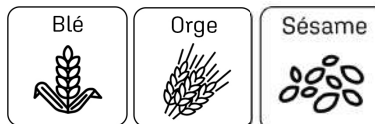
Oranges
& épices



Pommes
coco & gingembre



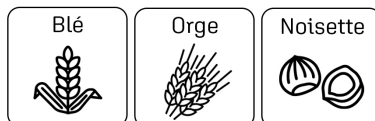
Carottes
cumin & sésame



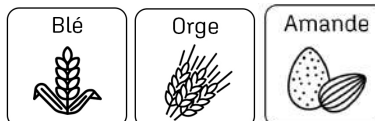
Patates douces
noisettes & romarin



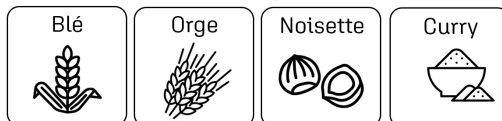
Piment
farine de châtaigne



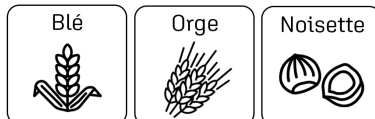
Poivrons
& carvi



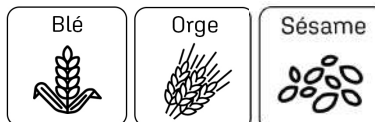
Butternut
curry & pavot



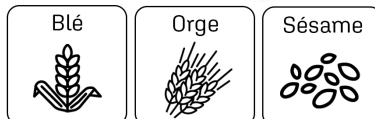
CHOCO-NOISETTES



CITRON-GINGEMBRE



PIMENT-CANNEBERGES



Code barre

CHOCO-NOISETTES **CITRON-GINGEMBRE** **PIMENT-CANNEBERGES**



Patates douces
noisettes & romarin

Carottes
cumin & sésame

Butternut
curry & pavot



Piment 
& farine de châtaigne

Poivrons
& carvi



Pommes
coco & gingembre

Oranges
& épices



iPSAG O GASPi



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