

NATHISSERIE : Les biscuits sans huile de palme.

Au blé :

Le sablé nantais : un grand classique que l'on ne présente plus ; facile à transporter.

Le sablé craquelin : un classique agrémenté de pralines concassées légères en sucre, elles-mêmes faites d'amandes et de noisettes.

Le cookie d'automne : un cookie au potimarron, noisette grillées, pépites de chocolat et zeste de citron ; un repas à lui tout seul.

Le cookie 3 couleurs : un cookie délicieusement croustillant, aux graines de courge, canneberges et chocolat blanc.

Au grand épeautre non hybridé :

Le diamant Corinthe : un sablé sans œufs aux raisins de Corinthe gorgés de soleil ; de texture fondante et croustillante à la fois.

Le spéculoos : croquant et très digeste, aromatisé à la cannelle du Vietnam.

Le cracker au cumin : un biscuit 100% végétal, légèrement salé, à l'huile d'olive et graine de cumin. Ne contient ni sucre ni œuf.

Le sablé soleil : un en-cas salé aux saveurs méridionales (tomates séchées, herbes de Provence, petite pointe d'ail)

Sans aucune farine :

Le chococo : un rocher à la noix de coco nappé de chocolat noir. Sous une croute dorée se cache un cœur tendre et parfumé...

Les pralines amande-noisette : des fruits secs voilés d'un fin caramel croustillant, cuits au chaudron de cuivre.

Les pralines cajou : la délicatesse de la noix de cajou est parfaite pour cette recette tout en finesse.

Le tradi-macaron noisette : un macaron bien différent de ceux rencontrés dans les pâtisseries à la mode. Un biscuit dense et moelleux aux saveurs racées des noisettes d'Italie.

La pâte à tartiner choco-chanvre :

Un produit santé-gourmand à base de graines de chanvre, de chocolat noir et de rapadura : riche en protéines végétales et oméga 3.