

Une présentation de



TOUT CRU!

Pedro est le fondateur de Tout Cru! Atelier de fermentation, une entreprise offrant une gamme de produits lactofermentés, savoureux et de grande qualité.



Mission d'entreprise

L'objectif de Tout Cru! Atelier de fermentation est de prendre part, tous les jours, au plaisir et au mieux-être des gens.

Leurs légumes sont :

- Locaux et proviennent d'au maximum 120 km de l'usine !
- Biologiques et lactofermentés.
- Comprennent une grande quantité de probiotiques et de vitamines.

Quelques faits

Une des références au Québec pour les produits lactofermentés transformant plus de 500 tonnes de légumes.



Achats de saison seulement (économie d'énergie).

Pour tout connaître sur l'entreprise

