

FERMENTIERRA

Produits fermentés bio suisses pour la restauration

Qui sommes-nous ?

Fermentierra, c'est **5 ans d'expertise** en lactofermentation artisanale suisse. Nous célébrons le terroir helvétique à travers des légumes naturellement fermentés et certifiés bio.

Notre engagement qualité

- ✔ **100% bio** certifié
- ✔ **Non pasteurisé** - conservation des propriétés nutritionnelles
- ✔ **Sans conservateurs** ni additifs
- ✔ **Traçabilité irréprochable** depuis notre atelier de Champagne

Pourquoi intégrer nos produits ?

▣ AVANTAGES CULINAIRES

- **Exhausteur de goût naturel** - amplifie l'umami
- **Texture croquante** et couleurs vibrantes
- **Touche acidulée** qui équilibre vos plats
- **Intégration facile** : poké bowls, buffets, burgers, menus gastro

▣ BÉNÉFICES SANTÉ

- **Probiotiques naturels** - renforcement de la flore intestinale
- **Vitamines et antioxydants** créés par fermentation
- **Facile à digérer** - peu sucré, peu calorique
- **Bien-être digestif** garanti

▣ OPPORTUNITÉ MARCHÉ

- **Tendance forte** depuis 2020 en Suisse
- **Demande croissante** pour l'alimentation saine
- **Différenciation** face à la concurrence
- **Storytelling puissant** autour de l'artisanat local

Nos gammes par segment

▮ ENTRÉE DE GAMME

Self-service, cantines, bars à salades

Produits phares :

- Carottes lacto-coriandre
- Chou doux
- Kimchi léger

Conditionnement : 2-5 kg

Avantage : Garniture saine et locale, prête à l'emploi

▮ MILIEU DE GAMME

Bistros, brasseries, hôtels 3-4 ★

Spécialités :

- Betteraves-gingembre
- Pickles variés
- Swisschi (kimchi suisse)

Service : Abonnement mensuel avec nouveautés tournantes

Positionnement : Diversification originale sans effort

★ PREMIUM

Restaurants gastronomiques, hôtels de standing

Offre exclusive :

- Fermentations longues et complexes
- Éditions limitées
- **Co-développement** de recettes signature
- Fermentierra comme **laboratoire R&D externalisé**

Services "à la carte"

▮ CRÉATION SUR-MESURE

- Co-crédation de recettes signature
- Condiments, boissons, sauces
- Charcuteries végétales, miso, koji

FORMATION & ACCOMPAGNEMENT

- Ateliers pour vos brigades
- Conseil culinaire R&D
- Tests pilotes et documentation

SERVICES RÉCURRENTS

- Abonnements avec nouveautés saisonnières
- Transformation de matières premières locales
- Retour d'expérience personnalisé

Vos avantages concrets

ASPECT	BÉNÉFICE
Cuisine	Rehaussement naturel des saveurs, croquant et couleur
Santé	Probiotiques, vitamines, facilite la digestion
Marché	Différenciation, tendance forte, clientèle consciente
Praticité	Prêt à l'emploi, formats adaptés, conservation optimale
Image	Storytelling authentique, produit local et artisanal

Nos références produits

LÉGUMES FERMENTÉS

- Choucroute revisitée
- Kimchi local suisse
- Pickles de saison
- Condiments acidulés

INNOVATIONS

- Sauces fermentées
- Boissons probiotiques
- Mélanges signature
- Créations sur-mesure

Prochaines étapes

DÉGUSTATION GRATUITE

Organisez un essai en conditions réelles dans votre établissement

▯ **CONTACT DIRECT**

Échangeons sur vos besoins spécifiques et vos projets

▯ **MISE EN PLACE**

Accompagnement personnalisé pour l'intégration à vos cartes

Contact

Fermentierra

Atelier artisanal - Champagne, Suisse

▯ **Email :** contact@fermentierra.com

▯ **Web :** fermentierra.com

▯ **Tel :** +41 XX XXX XX XX

"Faisons rayonner ensemble la fermentation artisanale sur vos cartes"

Fermentierra - Richesse des saveurs fermentées & bienfaits nutritionnels