

Comida rica a base de plantas, para todo el mundo

Yo no
soy Chef.



@yonosoychef
WA: 323 490 6877

V
VEGANO



Yo no
soy Chef.

- Tomamos pedidos hasta el **martes** y despachamos todos los **viernes**.
- Compra mínima \$25
- Domicilio en Cali \$6-8
- **Todos nuestros productos requieren refrigeración** y duran aprox. 2 semanas.
- Encuentra la **fecha de fabricación** en el empaque.

HECHO CON SABROSA
EN CALI

@yonosoychef
WA: 323 490 6877



Premezcla

Pancakes & Waffles

Libre de gluten



\$32,000

450 g

Harinas de arroz integral, almendra y avena; almidón de achira, polvo de hornear, linaza y sal.



Queso crema de Almendra



\$28,000
200 g

Almendras, limón, aceite de oliva y sal.

Salsa Romesco

Salsa cremosa de pimentones, tomates, almendras y ajos rostizados. Deli con pasta, todo tipo de papas, sánduches y vegetales.



\$26,000

200 g

Pimentón, tomate, ajo, almendras, aceite de oliva, vinagre de jerez, paprika y sal.

Power Pesto

Puro sabor y nutrientes, listo para untarle a la arepa, los vegetales y el pan. Dilúyelo un poco y úsalo como crema, salsa para pasta o aderezo para ensaladas.



\$28,000

210 g

Kale, albahaca, cilantro, perejil, almendras,
aceite de oliva, limón, aj y sal.

Tapenade Rústico

Puro umami para compartir.
Ideal con tostadas y vino,
y llevar pastas, sánduches y
ensaladas a otro nivel.



\$28,000

200 g

Variedad de aceitunas, tomates secos, alcaparras, albahaca,
orégano, aceite de oliva, nueces de nogal, limón y ajo

Tomates rostizados



\$23,000

200 g

Variedad de aceitunas, tomates secos, alcaparras, albahaca, orégano, aceite de oliva, nueces de nogal, limón y ajo

Manjar de Maduro

Una jalea de maduro para comer
con pancakes, frutas, helados y a
cucharadas



\$19,000

220 g

Plátano maduro, canela y panela.



Masa Madre

Pan Semilla

con trigo integral



\$18,000

600 g aprox

Harina de trigo y trigo integral, levadura natural de masa madre de trigo integral, agua, sal marina, semillas de girasol, calabaza, ajonjolí, amapola, chía y linaza.

8 tortillas de Maduro

Una delicia criolla con un toque dulzón que va bien con todo.
Calientalas un poco y rellénalas con lo que quieras.



\$15,000

8 uds / 350 g

Plátano maduro, harina de maíz, linaza, panela y sal.

Masa Madre

100% centeno

Pan tipo alemán, de miga densa y notas de anís.
Tostarlo a fuego bajo por largo tiempo,
realza sus sabores .



\$14,000

Masa madre de Centeno, harina de centeno, agua,
semillas de girasol, alcaravea, eneldo, miel de agave y sal.

Masa Madre

Pan Gloria

*Sin
Gluten*



\$18,000

700g aprox

Levadura natural de masa madre de arroz integral, harina de arroz, harina de millo, raíz de yuca, almidón de achira, psyllium, miel de agave, aceite de oliva, sal marina.

Masa Madre

Pan de centeno y trigo integral



\$14,000

500 g

Harinas de trigo, trigo integral y centeno; levadura natural de masa madre de centeno, agua y sal marina.

A close-up photograph of a person's hands slicing a loaf of bread on a wooden cutting board. The person's left hand, wearing a silver ring, holds the loaf steady while the right hand uses a serrated knife to cut a slice. The bread has a thick, golden-brown crust and a soft, porous interior. Two slices have already been cut and are stacked on the board. The background is a plain, light-colored surface.

Masa Madre

Pan molde

\$14,000

500 g

Harinas de trigo, centeno y trigo integral; levadura natural de masa madre de trigo, agua y sal marina.

Caldo de vegetales

¡Disponibile el **primer viernes** de cada mes!



*Sin
Gluten*

\$30,000

350 g

Vegetales, hongos, especias,
hierbas aromáticas y sal

Life

Kombucha



ACAI • JENGIBRE • LULO • MARACUYÁ • MORA

Comida rica a base de plantas, para todo el mundo

Yo no
soy Chef.

@yonosoychef
WA: 323 490 6877



VEGANO