

BIOTIFOOD - LES CRUCULENTS



Transformation de fruits et légumes en conserve lactofermentés.

Contact

Eric Fernandez
122 chemin de serre sec
07000 Privas
0967544303
www.lescruculents.fr

Informations légales

Création : 2021
SIRET : 89816949500014
NAF : 4631Z
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : 3 à 5 salariés

Produits

Boissons

- Boissons non alcoolisées : Jus de fruits / nectars, Sodas / Limonades

Fruits et légumes

- Fruits transformés : Conserve
- Légumes transformés : Purées, Conserve

Gamme

Conserve lactofermentés : choucroute, betterave, carotte, radis noir, radis violet, poivron, oignon violet, échalotes, ail (de la Drôme), chou rouge, chou chinois, chou blanc, kimchi

Matière première

Région Rhône-Alpes, Ardèche

100% bio sourcées en région Auvergne Rhône Alpes

Points de vente

En Magasin

En France

- Système U Ardèche, Tous les U d'Ardèche
- Réseau Sobio/ Bio C bon
- Réseau Mybioshop
- Biocoop

Chez des grossistes

- D'Ardèche et de saison, En Ardèche
- Bio appro, En France
- Relais local, En France
- Olive et navet, En France

Sur internet

www.lescruculents.fr

Livraison et exportation**Livraison**

- En France, À l'étranger

Exportation

- Belgique, Espagne
- Vietnam

Activité**Type d'entreprise**

- Entreprise de transformation

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Détaillants
- Epicerie et magasins bio
- Grandes et moyennes surfaces
- Grossistes
- Restauration collective
- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings

Langues parlées

- Espagnol
- Anglais
- Français
- Italien

Actualité

Programme Bioinnov pour le développement et la finalisation de la gamme liquide, purée, jus et sodas lactofermentés.