

Rettergut

Pour un monde sans gaspillage



Rettergut s'est donné pour mission de sauver les aliments véreux. Parce que : de nombreux aliments n'arrivent jamais au supermarché, mais sont triés au préalable en raison de leur forme, de leur taille, de leur couleur ou pour des raisons liées à la production. Rettergut traque ces matières premières alimentaires impeccables mais jusqu'à présent inutilisées tout au long de la chaîne de production et développe à partir d'elles des produits de haute qualité, qui constituent une alternative durable aux aliments conventionnels dans le commerce de détail.

La **gamme** comprend actuellement des **soupes** et des **pâtes à tartiner**, par exemple avec des carottes, des citrouilles ou des poivrons sauvés. Les produits sont souvent de qualité biologique, le plus souvent végétaliens et toujours avec des ingrédients préservés. Mais ce qui est plus important pour Rettergut que la certification biologique, c'est que les produits contribuent de la meilleure façon possible à économiser des aliments de haute qualité et, bien sûr, qu'ils aient un goût super bon.

Plus les gens participent à la mission de Rettergut, plus on peut en sauver. **Bienvenue à l'équipe de sauveteurs alimentaires !**



produits à tartiner



Pâte à tartiner à la betterave et raifort bio

Article: 111178

BIO

Vegan

Contenu net: 135gr

Carton 6 pièces

Emballage: Verre



Pâte à tartiner aux poivrons piquants bio

Article: 111177

BIO

Vegan

Contenu net: 135gr

Carton 6 pièces

Emballage: Verre



Pâte à tartiner aux herbes et tomates bio

Article: 111176

BIO

Vegan

Contenu net: 135gr

Carton 6 pièces

Emballage: Verre



Bio houmous – citrouille et carotte

Article: 113375

BIO

Vegan

Contenu net: 135gr

Carton 6 pièces

Emballage: Verre