

Recettes&Cabas fête ses 5 ans !

• JUIN 30, 2017

BY CELIA

Le 22 juin, nous sommes allés à la rencontre de l'équipe de Recettes&Cabas, entreprise créé par Bénédicte, lors d'un déjeuner réalisé pour les 5 ans de la marque, chez MAPIÈCE Bellecour. Nous avons pu (re)découvrir le concept et tester deux recettes élaborées et cuisinées par Christine et Françoise. C'est l'occasion de vous faire découvrir ce service qui simplifie la vie !



LE CABAS PRÊT-À-CUISINER

Recettes&Cabas s'est inspiré en 2011 d'un concept déjà très développé en Suède : des kits/cabas à cuisiner que l'on commande sur internet, et qui contiennent les recettes et ingrédients pré-dosé pour préparer des repas variés, rapides, équilibrés et économiques. Un service qui facilite le quotidien des particuliers, puisque qu'en moyennes ces préparations se réalisent en 30min cuisson comprise !

Les produits sont non transformés, d'une extrême fraîcheur, de saisons et majoritairement issus de l'agriculture raisonnée. Il proviennent de France, et pour le cabas VégéBio, tout les produits sont certifiés 100% bio par des labels Bio comme (Biocoop, Biorégion...).



COMMENT ÇA MARCHE ?

- 1- Je commande mon Cabas en ligne (la marque livre dans toute la France)
- 2- Je le reçois avec recettes et ingrédients
- 3- Je cuisine en 30 min environ !
- 4- Je déguste...

2 cabas :

Le Tradi (4 repas complets dont 1 à base de viande, 1 à base de poisson et 2 végétariens)

Le VégéBio (4 repas complets et 100% Bio dont 2 avec apport de protéines)

Les menus et les recettes sont élaborés par des cuisinières professionnelles et aussi mère de famille qui apportent leur expertise et leur savoir-faire en proposant des menus faciles à réaliser, pour faire au plus grand nombre y compris aux enfants !



Alors on craque ?

Pour découvrir le concept et vous faire livrer c'est [ICI](#) !

