



**Ce que l'on aime,
comme on l'aime**





Cuisine Authentique

NOUS AIMONS CE QUE NOUS FAISONS

Nous sommes une entreprise de Navarre composée de personnes qui ont grandi au milieu des potagers, qui respectent et sont passionnées par les saveurs de la terre.

Nous expérimentons en permanence de nouvelles recettes en mélangeant de nouveaux ingrédients, mais nous vendons uniquement ce que nous aimons manger à la maison.

SAVEUR AUTHENTIQUE ET VOTRE TOUCHE PERSONNELLE

Nous cherchons les meilleurs ingrédients pour que vous appréciez la recette chez vous, en y ajoutant votre touche finale pour rendre le plat unique.

SANS ADDITIFS NI DEMI-VÉRITÉS

Nous utilisons la déshydratation, la méthode la plus ancienne et naturelle pour conserver pendant plusieurs mois la saveur originale et les propriétés nutritionnelles des ingrédients.

MANGEZ BIEN, VIVEZ MIEUX

Nos délicieuses recettes sont incroyablement faciles à préparer, et pensées pour que vous preniez soin de vous sans même vous en rendre compte.

Trevijano[®]



Déshydrater, le mode de conservation le plus ancien et naturel

Il n'y a rien à ajouter, il s'agit simplement de retirer l'eau.

Capture les ingrédients de saison à leur moment optimal.

Préserve la saveur, les sels minéraux et la fibre des légumes.

Facile à conserver : ne requiert pas de réfrigérateur et a une longue durée de conservation.



**100 g de légumes déshydratés
équivalent à 1 kg de légumes frais!**





Trevijano®

- 1996 – Année de création de notre société.
- 2010 – Nous avons commencé à exporter.
- Actuellement, nos produits sont disponibles dans plus de 30 pays autour du monde.
- Ingrédients : uniquement des légumes déshydratés, des céréales et des épices, sans aucun additif, ni même sel ajouté.
- Recettes végétaliennes et sans transgéniques.
- Ne nécessitent pas de réfrigérateur.
- Durée de conservation de 18 mois même après l'ouverture de l'emballage.



Gamme de produits

Trevijano®

Risottos



aux Cèpes



Méditerranéen



au Curry



aux Shiitakes et Cèpes



Toscane

Paella



du jardin

Gamme de produits

Trevijano®

Couscous



Marocain



Méditerranéen



Oriental

NOUVELLE
GAMME

Protéines végétales



Pâtes à la bolognaise



Pâtes aux champignons



Couscous à la thaïlandaise

Risotto aux Cèpes



Courgette



Riz



Oignon



Cèpes



Carotte



Risotto Méditerranéen



Origan



Olives



Oignon



Riz



Ail



Tomate



Courgette



Risotto au Curry



Oignon



Riz



Curry



Poivron Rouge



Poivron Vert



Risotto aux Shiitakes et Cèpes



Shiitake



Cèpes



Ail



Basilic



Riz



Citrouille



Oignon Rouge



Risotto Toscane



Tomates Cherry



Poivre Noir



Ail



Oignon Rouge



Basilic



Riz



Ciboulette



Noisettes



Tomate



Paella du jardin



Poivron Vert



Courgette



Poivron Rouge



Riz



Safran



Ail



Champignon



Couscous Marocain



Piment



Ail



Cumin



Tomate



Coriandre



Graines De Tournesol



Menthe



Couscous



Poivron Rouge



Oignon



Couscous Méditerranéen



Courgette



Ciboulette



Origan



Poivre Noir



Sésame



Olives Noires



Ail



Tomate



Couscous



Couscous Oriental



Oignon



Poivron Rouge



Couscous



Curry



Poivron Vert



NOUVELLE
GAMME

Pâtes à la bolognaise



Tomate



Ail



Paprika



Oignon



Protéine de
pois texturée



Origan



Pâtes



NOUVELLE
GAMME

Pâtes aux champignons



Champignon



Cèpes



Protéine de
pois texturée



Pâtes



Oignon



Huile



Courge



Basilic



Poivre noir



NOUVELLE
GAMME

Couscous à la thaïlandaise



Coco



Poivron vert



Graines de
courge



Couscous



Oignon



Protéine de
pois texturée



Curry



Poivron rouge





PRÉSENTOIR EN BOIS
8 COLIS (12 unités)
41 x 40 x 178 cm



PRÉSENTOIR EN CARTON
8 COLIS (12 unités)
35 x 36 x 178 cm



Trevijano[®]

Cuisine Authentique

Service Export

**PABLO
CENZANO**

Directeur des Exportations
T. +34 948 685 829
M. +34 672 156 425
pablo@trevijano.com

Productos Trevijano S.L.
Pol. La Nevera, Parc. 12
31587 Mendavia (Navarra) Espagne
Service client: atc@trevijano.com

trevijano.com



VEGAN