

Soupes & veloutés



Velouté de légumes



Velouté de potiron



Soupe topinambours au piment d'Espelette



Soupe pâtisson courgette au curry bio



Soupe à l'oignon doux des Cévennes

Le plus



Croûtons nature ou à l'ail



Délice du potager bio



Authentique soupe de poisson



Soupe au fromage de l'Aveyron



Soupe déshydratée avoine-shiitaké bio



Préparation pour minestrone bio instantané



Toutes les soupes sur BienManger.com

Contact presse : Clémence Haddad - clemence.haddad@bienmanger.com - 04 66 32 13 25

Depuis 15 ans, BienManger.com recherche dans chaque région et dans chaque pays des produits aux saveurs authentiques et sélectionne pour vous les meilleurs. Nous vous proposons aujourd'hui un catalogue de plus de 6500 produits allant de la grande tradition gastronomique française aux dernières tendances culinaires. Chacun de ces produits est le fruit de l'expérience et des savoir-faire de plus de 900 artisans et professionnels des métiers du goût partenaires de notre site.

Le miso

Il existe autant de variétés de miso que de possibilités de préparation.

Les recettes sur le site soupe-miso.com.

Bouillons



**Bouillon authentique
tomates & épices**



**Bouillon parfumé
herbes, gingembre
& curcuma**



**Bouillon doux
poireau, herbes
& épices**



**Bouillon dashi
au Fugu**



**Bouillon dashi
au crabe des neiges**



**Bouillon Thaï
Ariaké**



**Soupe miso bio
instantanée en cubes**



**Shiro Miso
bio**



**Miso de riz
non pasteurisé bio**



**Bouillon de légumes bio
en cubes**



Tous les bouillons sur BienManger.com

Contact presse : Clémence Haddad - clemence.haddad@bienmanger.com - 04 66 32 13 25

Depuis 15 ans, BienManger.com recherche dans chaque région et dans chaque pays des produits aux saveurs authentiques et sélectionne pour vous les meilleurs. Nous vous proposons aujourd'hui un catalogue de plus de 6500 produits allant de la grande tradition gastronomique française aux dernières tendances culinaires. Chacun de ces produits est le fruit de l'expérience et des savoir-faire de plus de 900 artisans et professionnels des métiers du goût partenaires de notre site.

Thés



Thé Power Detox
Thé bio vert, guarana & aronia



Thé Harmony Chai
Thé bio noir épicé



Thé Daily Balance
Thé bio saveur citron



Thé Natural Defense
Thé bio vert au gingembre



Thé Pure Beauty
Thé bio blanc, citronnelle & gingembre

Le plus



Bouteille thermos design



Chai original bio
Thé noir aux épices



English Tea Shop
Boîte collector géante de thé et infusions bio



Caramel Circus
Thé vert Genmaïch cacao caramel



Boost Guarana
Thé vert pamplemousse



Coconing
Thé blanc coco cacao



Tous les thés sur BienManger.com

Contact presse : Clémence Haddad - clemence.haddad@bienmanger.com - 04 66 32 13 25

Depuis 15 ans, BienManger.com recherche dans chaque région et dans chaque pays des produits aux saveurs authentiques et sélectionne pour vous les meilleurs. Nous vous proposons aujourd'hui un catalogue de plus de 6500 produits allant de la grande tradition gastronomique française aux dernières tendances culinaires. Chacun de ces produits est le fruit de l'expérience et des savoir-faire de plus de 900 artisans et professionnels des métiers du goût partenaires de notre site.

Tisanes & infusions



**Infusion bio
articulation
Famille Mary**



**Infusion bio
bienfaits de l'apiculteur
Famille Mary**



**Infusion bio
ventre plat
Famille Mary**



**Infusion bio
pectorale
Famille Mary**



**Skinny Detox
cure détox
matin et soir**



**Chai doux bio
sans théine
Vanille & cardamome**



**Infusion bio
Silhouette
Bio Conseils**



**Kiwi Bomb
infusion pomme,
kiwi & citron**



**Miami Kiss
Infusion melon,
papaye & ananas**



**Lady Scarlet
infusion
fruits rouges**



Toutes les infusions sur BienManger.com

Contact presse : Clémence Haddad - clemence.haddad@bienmanger.com - 04 66 32 13 25

Depuis 15 ans, BienManger.com recherche dans chaque région et dans chaque pays des produits aux saveurs authentiques et sélectionne pour vous les meilleurs. Nous vous proposons aujourd'hui un catalogue de plus de 6500 produits allant de la grande tradition gastronomique française aux dernières tendances culinaires. Chacun de ces produits est le fruit de l'expérience et des savoir-faire de plus de 900 artisans et professionnels des métiers du goût partenaires de notre site.