comptoir gourmand

GAMME SUCRÉE

catalogue

cakes

energy balls

sans gluten / sans sucre
sans lactose

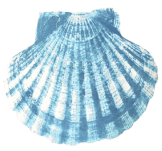
fabrication artisanale
à Bordeaux, aux Chartrons

sélection des ingrédients

Petit-fils d'agriculteurs italiens, Sébastien, co-fondateur de Maison Pylab, a reçu dès sa naissance une éducation aux produits bruts qui ont du goût.

Parmi les ingrédients de haute qualité qu'il a sélectionné pour fabriquer les recettes, on trouve par exemple la noisette du Lot-et-Garonne, l'huile vierge de noisette, l'huile d'amandon de prune, et les farines d'amande et de noisette du moulin de la Veyssière en Dordogne, l'amande bio, la farine d'avoine bio sans gluten, la noix-de coco râpée et l'huile de coco vierge extraite à froid bio, les oeufs frais fermiers issus d'une exploitation familiale dans le Lot-et-Garonne, ou encore l'érythritol, une substance naturelle que l'on retrouve par exemple naturellement dans le raisin, la poire ou le melon, produite par fermentation et utilisée comme alternative au sucre, qui n'entraîne pas de pic de glycémie, ne provoque pas de caries et très digeste.

Chaque ingrédient acheté dans son état brut est transformé de manière artisanale.

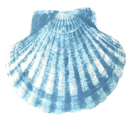


cakes

Maison Pylab fabrique artisanalement
sa gamme de cakes grâce à ses propres recettes
inédites saines, nutritives et gourmandes,
aux saveurs encore jamais dégustées
et aux textures réconfortantes.

Chaque cake est destiné à être apprécié
à toute heure de la journée, que ce soit au
petit-déjeuner, en dessert, comme au goûter.
Décliné dans plusieurs formes, “Donatello
ourson”, “Donatello ours”, “lingotin mini cake”,
“lingot cake individuel”, chaque cake plaira à
toutes les faims, petites et grandes.

Sans gluten, sans sucre, sans lactose et
sans additifs, les cakes sont digestes,
naturellement riches en protéines,
avec un indice glycémique (Ig) bas.



cakes

sans gluten / sans sucre / sans lactose /
sans additifs / naturellement riche
en protéines

donatello - cake ourson - 2,50€

amande ou noisette
20g



donatello - cake ours - 9,90€

amande ou noisette
100g



lingottin - mini cake - 1,50€

amande ou noisette
10g



lingot - cake individuel - 3,50€

amande ou noisette
40g

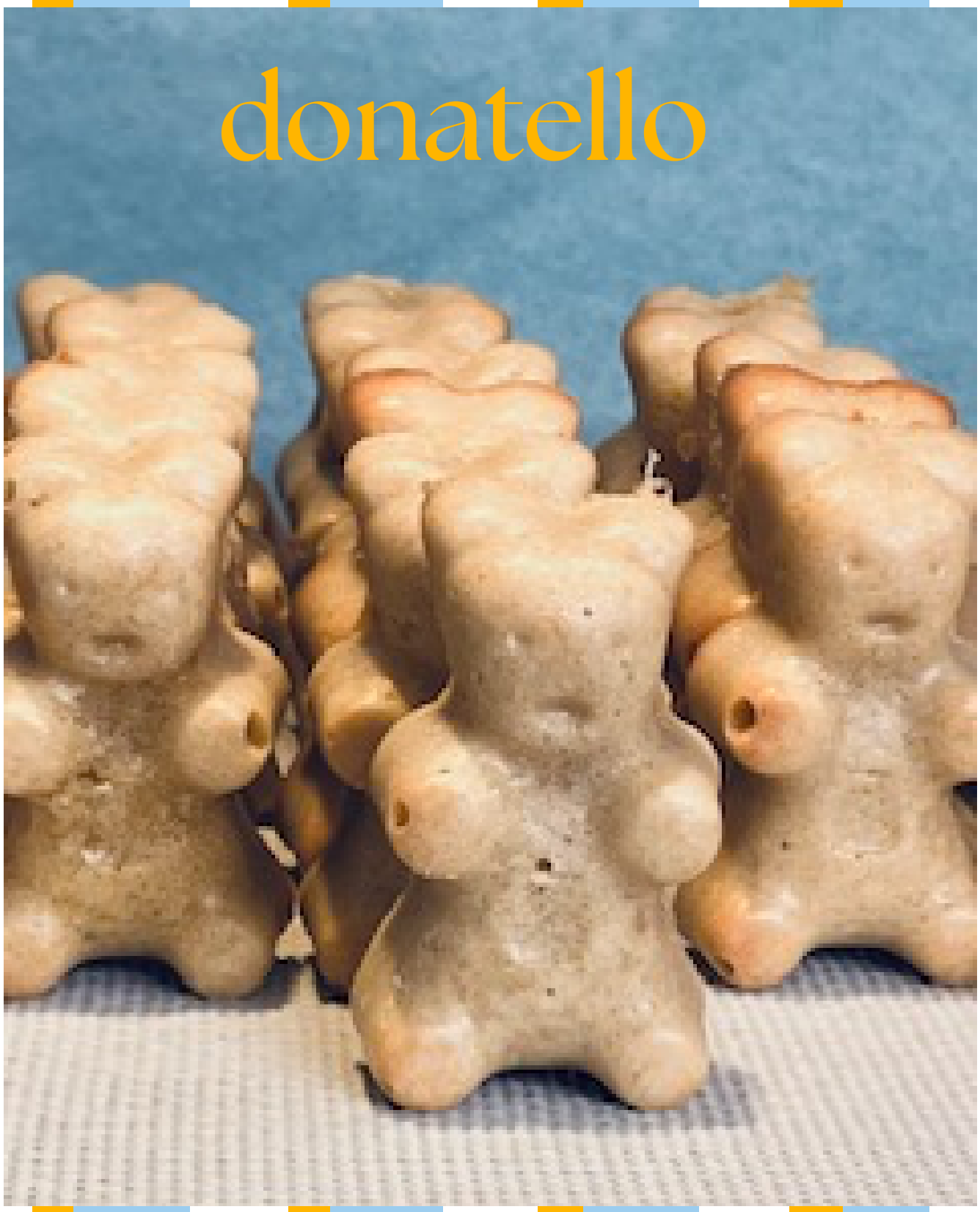


Les cakes sont fabriquées à la main artisanalement par Maison Pylab en laboratoire aux Chartrons, en présence de fruits à coques.

CONDITIONS DE CONSERVATION :

Les cakes sont sans gluten, sans sucres, sans lactose, sans sel, sans arôme, sans colorant, sans additifs. Ils se conservent grâce à une pointe de vitamine C pure, un conservateur entièrement naturel.

Dans leur contenant d'origine ou dans une boîte hermetique, les cakes peuvent se conserver entre 5 et 7 jours. Dans l'idéal, il faut éviter de laisser les cakes à l'air libre ou de les mettre au réfrigérateur, au risque de les déssecher. Les cakes peuvent être congelées à le jour de l'achat ou à réception du colis expédié par voie postale. Après décongélation, les cakes sont excellents à consommer telles quels, sans nouvelle cuisson. Ils sont ensuite à consommer dans les 24h.



Donatello est une création unique et emblématique de Maison Pylab. Ce petit cake en forme d'ourson tire son prénom du surnom de Sébastien au lycée, « Donatello », détournant affectueusement son nom de famille « Donati ». Dans sa forme pâtissière, l'ourson rappelle aussi celle de la célèbre tortue ninja « Donatello », dont le propre surnom était lui-même inspiré de l'artiste italien Donati di Niccolò dit « Donatello ».
Le Donatello de Maison Pylab né dans sa forme ourson, existe aussi dans sa version ours géant.

ingrédients des cakes

Pour chaque saveur amande ou noisette,
les recettes sont identiques quelle que soit le cake.
Les différences gustatives en bouche dépendent du format
du cake et de sa cuisson soigneusement associée.

CAKES VERSION AMANDE

amandes blanches / huile vierge
d'amandon de prune / farine d'avoine sans
gluten / oeufs frais entiers / erythritol
/ vitamine C pure.



CAKES VERSION NOISETTE

noisettes / huile vierge de noisette
torréfiée / farine d'avoine sans gluten /
oeufs frais entiers / erythritol
/ vitamine C pure.



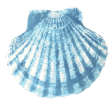
L'erythritol est une substance naturelle que l'on retrouve par exemple naturellement dans le raisin, la poire ou le melon, produite par fermentation et utilisée comme alternative au sucre qui n'entraîne pas de pic de glycémie, ne provoque pas de caries et s'avère très digeste.

energy balls

Maison Pylab fabrique artisanalement ses energy balls grâce à ses propres recettes inédites, saines, nutritives et gourmandes, totalement adaptées à l'activité sportive.

Chaque energy ball est destinée à être consommée à toute heure de la journée, avant et pendant l'effort pour soutenir la performance, après l'effort en récupération et en période de réathlétisation, selon l'activité sportive ciblée.

Sans gluten, sans sucre, sans lactose, sans additifs, avec une haute teneur en protéines, les energy balls Maison Pylab sont nutritives, très digestes, avec un indice glycémique (Ig) bas.



energy balls

sans gluten / sans sucre / sans lactose / sans additifs /
haute teneur naturelle en protéines

energy ball - amande - 3€



texture ferme, nutritive, à la saveur intense
haute teneur naturelle en protéines -
35g

energy ball - noisette - 3€

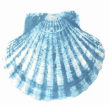


texture ferme, nutritive, à la saveur intense
haute teneur naturelle en protéines -
35g

energy ball - coco - 3,50€



texture moelleuse, nutritive, à la saveur intense -
riche en MCT/TCM (triglycérides à chaîne moyenne pour un apport rapide d'énergie).
40g



Les energy balls sont entièrement fabriquées à la main artisanalement par Maison Pylab en laboratoire aux Chartrons, en présence de fruits à coques.

CONDITIONS DE CONSERVATION :
Les ernergy balls sont sans gluten, sans sucres, sans lactose, sans sel, sans arôme, sans colorant, sans additifs. Elles se conservent grâce à une pointe de vitamine C pure, un conservateur entièrement naturel.
Dans leur contenant d'origine ou dans une boîte hermétique, les produits peuvent être conservés pendant 7 jours. Il est préférable de ne pas conserver les energy balls à l'air libre ou au réfrigérateur au risque de les faire durcir.
Les energy balls peuvent être congelées à le jour de l'achat ou à réception du colis expédié par voie postale. Après décongélation, les energy balls sont excellentes à consommer telles quelles, sans nouvelle cuisson. Elles sont ensuite à consommer dans les 24h.

ingrédients des energy balls

ENERGY BALL VERSION AMANDE

farine d'amande déshuilée / huile vierge d'amandon de prune / farine d'avoine sans gluten / oeufs frais entiers / erythritol / vitamine C pure.



ENERGY BALL VERSION NOISETTE

farine de noisette déshuilée / huile vierge de noisette torréfiée / farine d'avoine sans gluten / oeufs frais entiers / erythritol / vitamine C pure.



ENERGY BALL VERSION COCO

noix de coco rappée en poudre/ huile vierge de noix de coco / farine d'avoine sans gluten / œufs frais entiers / blanc d'œufs frais / erythritol / vitamine C pure.



L'erythritol est une substance naturelle que l'on retrouve par exemple naturellement dans le raisin, la poire ou le melon, produite par fermentation et utilisée comme alternative au sucre qui n'entraîne pas de pic de glycémie, ne provoque pas de caries et s'avère très digeste.