



TOFU DES REMOUS

**NATURE
250 GR**

Production artisanale à Genève (GE)

Ingrédients :

Eau, soja (biologique, GE), sel de Nigari ($MgCl_2$).

A conserver au froid (max 5°C), jusqu'au :

info@tofudesremous.ch

NOS FORMULES D'ABONNEMENTS ANNUELS

Nos tofus sont produits de manière artisanale à GE, à partir de **soja bio genevois** et nous livrons **gratuitement** dans un de nos **15 points de distribution** **tous les mardis de septembre à juin**

TOFU
TOUS LES MARDIS

Nature En alternance
Nature & Fumé

216.-

*Prix pour tofu nature 250 gr de septembre à juin.
Prix au prorata selon la date de démarrage

ou

TOFU
UN MARDI SUR DEUX

Nature En alternance
Nature & Fumé

108.-

*Prix pour tofu nature 250 gr de septembre à juin
Prix au prorata selon la date de démarrage

Tofu Nature (6.-) et Fumé 200 gr (7.-)

**Envoyez-nous votre demande par courrier
ou sur le site et on vous contacte au plus vite**

Nom

Telephone.....

Prénom

Mail

Point de livraison :

Ch. de l'Aubier 21, Meyrin

Rue des Savoises, Plainpalais

Ch. de Champ-rond 2, Confignon

Ch. du Point du Jour 13, Petit Saconnex

Av. Rosemont 15, Eaux Vives

Rte du Carre-d'Aval 10, Meinier

Rue de Liotard 13, Servette

Ch. des Maisonnettes 19, Petit Lancy

Ch. Sous-le-Crêt 23, Troinex

Rue Jean-Robert Chouet 6, Grottes

Quai du Cheval-Blanc 20, Acacias

Ch. de Maronsy 50, Saconnex
d'Arve

Rue de Montbrillant 24, Gare

Ch. des Platières 1, Aire

Ch. des Murailles 15, Sezenove

**TOFU DES
REMOUS**

Tofu des remous SNC | Chemin de Champ-Rond 2 | 1232 Confignon
info@tofudesremous.ch | 0792244642 | @tofudesremous

