

# KIMCHOU ROUGE

## LES VERTUS POUR TON PALAIS :

Chou rouge fermenté dans une pâte de piment, gingembre et citron confit servi avec de la romaine fraîche et croquante et des crackers maisons anti gaspi aux pulpes de légumes et graines nutritives (graines de courge, sésame et lin).

## LES VERTUS POUR TON CORPS :

Le Kimchi, c'est un plat coréen aux multiples vertus : riche en fibres, pauvre en calories, source de vitamines et de calcium, mais surtout, il contient des probiotiques du fait de sa fermentation qui procure une meilleure digestion et booste le système immunitaire.

