

EXKi à cuisiner chez soi !

EXKi 

Eko Menu

Des recettes bio, locales & durables



EXKi lance une nouvelle offre sur-mesure

Des recettes EXKi à cuisiner chez soi

Envie de cuisiner EXKi à la maison ?

Allez vite sur **EKOMENU**, où vous pourrez choisir parmi une quinzaine de thématiques - végétarien, sans gluten, minceur, rapide, familial, etc... qui se déclinent à travers une dizaine de recettes chaque semaine. Commandez le nombre de repas souhaités et retrouvez les meilleures recettes EXKi chez soi.

Dans ses nouvelles "box" à cuisiner, l'enseigne à la carotte propose des recettes inspirées par Frank Fol, le "chef des légumes" d'EXKi depuis le début, il y a 20 ans. Le végétal reste au cœur des recettes et tout est compris pour pouvoir les réaliser soi-même, à la maison grâce à un nouveau partenaire : **EKOMENU**.



Vivez et mangez EXKi à la maison

Envie d'un bon petit plat EXKi, cuisiné à la maison ?

Il était évident qu'EXKi pouvait, eux aussi, offrir une solution rapide et saine chez soi. Dans un souci permanent de s'adapter et de répondre à ces nouveaux modes de consommation, EXKi a donc décidé de lancer une nouvelle offre sur-mesure de recettes à cuisiner chez soi pour manger sain et équilibré, que l'on soit seul ou entre amis.

Puisqu'une cuisine du marché et locavore, c'est d'abord une cuisine de bon sens, garante de fraîcheur, d'une pleine maturité, d'un respect des saisons et du produit en lui-même, EXKi a depuis ses débuts à cœur de sélectionner avec soin des produits frais, de saison, locaux et bio dès que possible ...

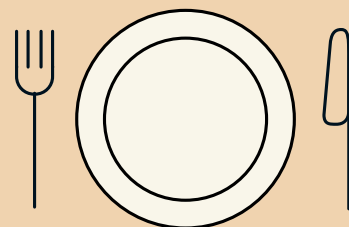
La recette du succès d'EXKi se retrouve dans cette offre à cuisiner chez soi.

Comment ça marche

CHOISIR SA RECETTE SUR LE SITE



Selon ses goûts : végétarien, sans gluten, minceur, vegan, carné, poisson... au choix !
Il est aussi possible d'indiquer ses allergènes.



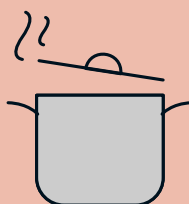
CHOISIR LE NOMBRE DE PERSONNES

1, 2, 3 ou 4 convives.



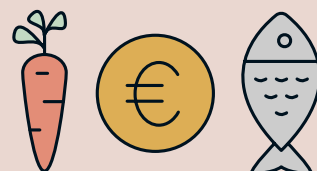
CHOISIR SON ADRESSE DE LIVRAISON ET SON MOMENT DE LIVRAISON

(4 jours à l'avance).
Uniquement en Belgique pour le moment.



EXKi BOX COMPREND TOUT CE DONT VOUS AVEZ BESOIN POUR CUISINER

Il ne faut rien rajouter de plus



LES PRIX VARIENT EN FONCTION DES PLATS

à partir de 5,56 € (abonnement requis).

A vous de jouer.
BON APPÉTIT !

Des EKOMENU bio au menu d'EXKi



EXKi est ravi de pouvoir compter sur son partenariat avec **EKOMENU** pour lancer ses premières box à cuisiner. Une plateforme de box repas livré à domicile déjà bien implantée.

EKOMENU a le même crédo que l'enseigne à la carotte "Manger bien et sainement est bon pour le corps et l'esprit", mais ce n'est pas toujours facile.



Chaque personne est différente et chacun a ses propres objectifs ou styles de vie souhaités.

Les recettes ont été imaginées et concoctées par Frank Fol, le "chef des Légumes" avec qui EXKi collabore depuis ses débuts, et une équipe de foodies, de chefs et de diététiciens. Chaque semaine, 25 nouvelles recettes sont créées, suivant les saisons.

En bref : du plaisir, du gourmand, du sain ! et le tout 100% BIO !

Choix des modes de vie

- Varié
- végétarien
- Rapide
- Vegan
- Soucieux des glucides
- Sans gluten
- Sans lactose
- Hyperprotéiné
- Coélieque
- Enceinte
- Minceur
- Diabétique...



Des ingrédients naturels et non transformés

Riches en légumes, pleins de vitamines, de minéraux et de fibres. Sans additifs.



Un prix adapté au 100% bio

Une application verte

Suivre son score personnel Vita, Veggie ou son Nutri-score, sa consommation de CO², son empreinte écologique, le bien-être animal et la biodiversité.

Exemples de recettes

A l'heure où la diversité des offres est déjà présente, l'EXKi box propose des recettes différentes et originales à cuisiner chez soi. Le choix est varié ...

Bowl végétarien aux nouilles de riz noir, coriandre et œuf.

Poivrons farcis au thon, keto ! Pauvre en glucides.

Haddock aux patates douces et laitue à l'étouffée.

Ragoût de betteraves aux pommes, sauge et pois chiches.

Sushibowl coloré aux radis, lentilles beluga et une sauce épicée au citron vert.

Curry de chou-fleur aux noix de cajou ! Pauvre en glucides.

Pâtes au gorgonzola et au potiron grillé.



Le plaisir d'une cuisine saine et durable

suivez-nous

contact presse

My cup of tea

Nathalie Woitrin | PR SPECIALIST | nathalie@mycupoftea.be | GSM: 0477 37 01 47