



Cuisez sain
en un tour de main

YES! 😊

C'EST
POSSIBLE?!

RAPIDE

Grâce aux nouvelles
sauces pour pâtes 100%
naturelles et prêtes
à l'emploi d'Elvea

#cuisinersainementenuneseconde

Au terme d'une interminable journée ou
d'une nuit agitée, qui n'aime pas profiter à
table d'un repas quick & easy ?

FAITES
ENTRER
ELVEA!

Car avec les nouvelles sauces
pour pâtes prêtes à l'emploi
d'Elvea, tu prépareras illico
presto un plat de pâtes
délicieux et surtout sain ! It's the
real deal, parce que ces sauces
sont préparées uniquement
avec de véritables tomates
italiennes. De quoi marquer des
points auprès de tes cocoteurs et
cocoteuses, ton petit copain ou ta
petite copine ou ton/ta date Tinder. 🥰

#lifehack

Elvea te simplifie la vie en te proposant trois sauces
pour pâtes prêtes à l'emploi, qui :

★ sont **100% naturelles** : elles ne contiennent pas de
conservateurs, de sucres ajoutés ni d'exhausteurs de
goût. Tu manges sans gluten ou végétarien ? Pas de
soucis, ces sauces feront aussi l'affaire !

★ ont un **nutri-score A** : les plus saines des sauces
pour pâtes en vente dans les magasins. Go get them!
Aucune raison de culpabiliser en préparant chaque
jour une variante de pâtes saines différente.

Less upsetti, more spaghetti!

NUTRI-SCORE



100%
NATURELLE

BACK TO BASIC
avec ELVEA TRADIZIONALE

Elvea Tradizionale est la base parfaite pour un plat de pâtes naturel
ou un rapide spaghetti bolognaise. En deux temps, trois
mouvements, tu obtiens un repas hyper délicieux et sain. So,
what's next? Netflix & chill, pas vrai ?

BRING BACK SUMMER
AVEC ELVEA BASILICO

Elvea Basilico est une base idéale pour tous tes plats de pâtes
rapides!
Cette délicieuse sauce, riche en basilic te transportera en un
instant dans La Bella Italia. Laisse ton imagination faire le reste
et te voilà en train de savourer un spaghetti accompagné(e)
de ce(tte) bel(le) italien(ne).

SPICE IT UP
AVEC ELVEA ARRABBIATA

Elvea Arrabiata est la base idéale
pour tous tes plats de pâtes
'corsés'.

Cette sauce italienne typique te mettra le feu
au palais grâce aux célèbres chili pepers (peperoni) !

#cuisinersainementenuneseconde

Pour tout complément d'information et des illustrations
Yapado, Yana - 09 210 46 25 ou yana@yapado.com

