

Petite
BOX

FAIRE SES

**GRAINES GERMÉES
MAISON N'A JAMAIS
ÉTÉ AUSSI SIMPLE.**

**POUR CEUX QUI SE LANCENT
POUR LA PREMIÈRE FOIS**

Petite **BOX** offre une nouvelle méthode de germination irratable.

Une solution tout-en-un : le sachet qui renferme les graines sert aussi de germeoir. Pas besoin d'ustensile.

Chaque box contient 4 sachets de variétés différentes, pour multiplier l'expérience et la découverte.

Chaque sachet contient la dose de graines idéale pour introduire les graines germées à son alimentation.

**POUR CEUX QUI NE PEUVENT
PLUS S'EN PASSER**

Petite **BOX** offre une solution de germination ultra-nomade.

Pas besoin de faire suivre son germeoir, juste les mini-sachets qui ne prennent vraiment pas de place.

4 variétés par boîte : de quoi accommoder plusieurs menus avec des saveurs et des apports variés.

Chaque sachet permet d'obtenir une très grosse poignée de graines germées : la quantité idéale pour enrichir un repas.



Je suis en matière végétale.
Compostable.

NOUVEAUTÉ

Petite
BOX

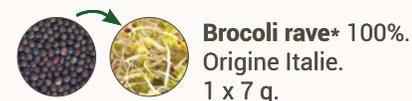
LA GAMME.



100% LÉGUMINEUSES



LES AROMATIQUES



*Ingrédients issus de l'agriculture biologique. Certifié par Ecocert FR-BIO-01.

GERMLINE SA
Les Grivelles, 18600 Sancoins
contact@germline.fr



Toujours plein de recettes à découvrir sur nos pages :

www.germline.fr

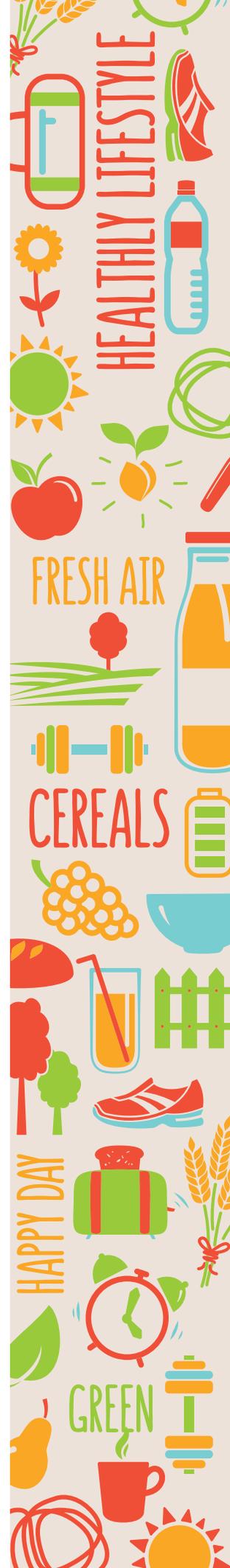
Flyer Petite Box_FR • 10/2021 #I=A
Crédit photos: @Studio Grand Angle / @Kubilai
Imprimé en France sur du papier recyclé. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.



MINI-CATALOGUE



Les graines germées, c'est la vie !



LE BON PRODUIT AU BON ENDROIT

Dans ce document, vous trouverez toutes les informations vous permettant de choisir votre assortiment de produits GERMLINE conseillés en point de vente.

A droite de chaque tableau de références, au sein de la colonne intitulée «RECO», des pavés de couleur vous aident à établir votre référencement optimal. C'est une préconisation élaborée par notre Direction Commerciale et Marketing, qui s'appuie sur notre expérience Clients et notre palmarès de vente, et qui est modulée par surface de vente.

■ Pour un point de vente d'une superficie < 150 m², les références qu'il est conseillé de détenir sont identifiées par un pavé de couleur noire.

■ Pour un point de vente d'une superficie comprise entre 150 et 300 m², les références qu'il est conseillé de détenir sont identifiées par un pavé de couleur verte.

■ Pour un point de vente d'une superficie > 300 m², les références qu'il est conseillé de détenir sont identifiées par un pavé de couleur rouge.

Nos conseillers sont à votre écoute pour vous accompagner dans vos choix, et pour répondre à toutes vos questions.

BARRES DE CÉRÉALES GERMÉES



Réf.	Désignation	EAN-13	Colisage	DLUO	RECO
BAR44FR	Barre Amande-Miel 31g	3 465511 440313	20	10 mois	■ ■ ■
BAR45FR	Barre Amande-Chocolat 39g	3 465511 450398	18	10 mois	■ ■ ■
BAR42FR	Barre Abricot-Figue 33g	3 465511 420339	20	10 mois	■ ■
BAR46FR	Barre Chocolat-Guarana 31g	3 465511 460311	20	10 mois	■ ■ ■
BAR43FR	Barre Cranberry-Pruneau 33g	3 465511 430338	20	10 mois	■

Format ultra pratique, fabrication française, et toujours les céréales germées comme ingrédient star.

L'association unique glucides lents/sucres rapides séduit particulièrement les actifs et les sportifs, pas seulement pour l'apport énergétique que leur procurent les barres GERMLINE, mais aussi pour leur saveur gourmande.

La présentation en **prêt-à-vendre hyper compact** est un autre atout de la gamme.



◀ 8 cm ▶

MUESLIS & FLOCONS DE CÉRÉALES GERMÉES

Réf. Désignation EAN-13 DLUO RECO

MUESLIS DE CÉRÉALES GERMÉES

310F	Muesli chocolat-Noisette 350g	3 465511 310371	11 mois	■ ■ ■ ■
311F	Muesli superfruits 350g	3 465511 311378	11 mois	■ ■ ■ ■
312F	Muesli fruits du soleil 350g	3 465511 312375	11 mois	■ ■ ■ ■

FLOCONS NATURES DE CÉRÉALES GERMÉES

320F	Flocons d'avoine germée 350g	3 465511 320356	11 mois	■ ■ ■ ■
322F	Flocons d'épeautre germé 350g	3 465511 322350	11 mois	■ ■ ■ ■
323F	Flocons de seigle germé 350g	3 465511 323357	11 mois	■ ■ ■ ■

Non cuits mais seulement germés puis séchés par technologie douce, les flocons de céréales Germline ont trois atouts majeurs: ils sont **hautement digestibles**, et ils apportent une **énergie directement utilisable et des minéraux facilement assimilables**. La germination leur confère un délicieux goût légèrement sucré, naturellement.



SUPERMIX DE CÉRÉALES GERMÉES : LA POUDRE INSTANTANÉE POUR PETIT-DÉJEUNER ET BIEN +



Craquez pour ces délicieux mélanges de céréales germées de SARRASIN, RIZ & MILLET déshydratées broyées (58% minimum), de fruits et de graines, **SANS GLUTEN et VEGAN.**

SUPERMIX offre un **profil complet en acides aminés**, essentiels pour le transport et le stockage des micronutriments dans l'organisme. Et toujours une haute digestibilité et un apport d'énergie optimisé grâce à la germination.

Facile à utiliser, SUPERMIX **se réhydrate facilement** en ajoutant du lait ou une boisson végétale. Il est **idéal au petit-déjeuner**, mais aussi en collation, en smoothie, etc.

Réf.	Désignation	EAN-13	DLUO	RECO
315MIX	Supermix Amande-Chia-Vanille 350g	3 465511 315352	11 mois	■ ■ ■ ■
316MIX	Supermix Cacao-Noisette 350g	3 465511 316359	11 mois	■ ■ ■ ■
313MIX	Supermix Framboise-Lin-Chia 350g	3 465511 313358	11 mois	■ ■ ■ ■
317MIX	Supermix Noisette-Lin-Epices Chai 350g	3 465511 317356	11 mois	■ ■ ■ ■
314MIX	Supermix Physalis-Amande-Figue 350g	3 465511 314355	11 mois	■ ■ ■ ■



GERMINATION À LA MAISON

Visuel Réf. Désignation EAN-13 DLUO RECO

GRAINES À GERMER SAVEURS DOUCES & SUBTILES

	101GG	Alfalfa 150g	3 465511 101153	30 mois	■ ■ ■ ■
	145GG	Avoine nue 200g	3 465511 145157	20 mois	■ ■ ■ ■
	105GG	Basilic 100g ▲MUCILAGE	3 465511 105106	30 mois	■ ■ ■ ■
	106GG	Blé 200g	3 465511 106202	20 mois	■ ■ ■ ■
	107GG	Brocoli 150g	3 465511 107155	30 mois	■ ■ ■ ■
	109GG	Brocoli Calabrais 100g	3 465511 109104	30 mois	■ ■ ■ ■
	150GG	Chia 100g ▲MUCILAGE	3 465511 150106	20 mois	■ ■ ■ ■
	111GG	Chou rouge 100g	3 465511 111107	30 mois	■ ■ ■ ■
	112GG	Cresson 100g ▲MUCILAGE	3 465511 112104	30 mois	■ ■ ■ ■
	113GG	Epeautre du nord 200g	3 465511 113200	20 mois	■ ■ ■ ■
	152GG	Fenugrec Origine Italie 150g	3 465511 152155	20 mois	■ ■ ■ ■
	115GG	Fenugrec Origine Inde 150g	3 465511 115150	20 mois	■ ■ ■ ■
	130GG	Haricot mungo 200g	3 465511 130207	20 mois	■ ■ ■ ■
	117GG	Lentille verte 150g	3 465511 117154	20 mois	■ ■ ■ ■

GRAINES À GERMER SAVEURS RELEVÉES

	119GG	Moutarde blanche 100g	3 465511 119103	30 mois	■ ■ ■ ■
	121GG	Oignon 50g	3 465511 121052	30 mois	■ ■ ■ ■
	123GG	Poireau 50g	3 465511 123056	30 mois	■ ■ ■ ■
	140GG	Radis Daikon 100g	3 465511 140107	30 mois	■ ■ ■ ■
	139GG	Radis noir 150g	3 465511 139156	30 mois	■ ■ ■ ■
	141GG	Radis pourpre 100g	3 465511 141159	30 mois	■ ■ ■ ■

GRAINES À GERMER MÉLANGES PUNCHY

	151GG	Alfa-cresson 150g	3 465511 151158	30 mois	■ ■ ■ ■
	137GG	Alfa-cresson-chou rouge 150g	3 465511 137152	30 mois	■ ■ ■ ■
	135GG	Alfa-radis-fenouil 150g	3 465511 135158	30 mois	■ ■ ■ ■
	146GG	Alfa-roquette 150g	3 465511 146154	30 mois	■ ■ ■ ■
	136GG	Alfa-trèfle-radis 150g	3 465511 136155	30 mois	■ ■ ■ ■
	144GG	Mix Protéines 200g (Pois Chiche-lentille-fenugrec)	3 465511 144204	20 mois	■ ■ ■ ■

▲MUCILAGE

Le mucilage est une substance gélatineuse qui se forme naturellement lorsque certaines graines sont mises au contact de l'eau. Pour bien germer, la germination de ces graines doit se faire en germeo coupelle.



Faire germer ses graines à la maison, c'est :

- **pratique** : comme on veut, où l'on veut, quand on veut. L'autonomie totale !
- **facile** : un petit geste quotidien qui ne prend que quelques minutes.
- **rapide** : la plupart des graines germent en 4 à 6 jours.
- **ludique** : quel bonheur de voir s'épanouir ses petites pousses ! Et en plus, on n'est même pas tributaire de la météo...
- **économique** : un seul sachet de graines permet de réaliser 15 cultures en moyenne.

Conservation à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Le site internet GERMLINE est régulièrement alimenté en recettes sympas et faciles à réaliser.

Visiter : <http://www.germline.fr/pages/recettes/>

Réf. Désignation EAN-13 COLISAGE RECO

GERMOIRS DOMESTIQUES

GERBOC	Germeo bocal	3 465511 200023		■ ■ ■ ■
GERMOIR	Germeo à 2 étages	3 465511 100022		■ ■ ■ ■
COUP	Germeo coupelle	3 465511 000104		■ ■ ■ ■
ETAGE	Etage à l'unité pour germeo à étages	3 465511 000036		■ ■ ■ ■
COFFRAD	COFFRET DÉCOUVERTE GERMINATION Contient 1 germeo bocal + 3 sachets de 30g de graines à germer (alfalfa, fenugrec, radis) + 1 livret thématique « Graines germées, une explosion d'énergie vivante ».	3 465511 021000		■ ■ ■ ■
LIVRE	Livret « Graines germées, une explosion d'énergie vivante », auteure C. Oudot.	9 782350 351025		■ ■ ■ ■



COMMENT FAIT-ON GERMER SES GRAINES ?

QUEL MATÉRIEL FAUT-IL ?



DE L'EAU : eau de source
ou eau du robinet



DES GRAINES
À GERMER GERMLINE



LE GERMOIR
BOCAL GERMLINE



ou le GERMOIR
À ÉTAGES GERMLINE



ou le GERMOIR COUPELLE
GERMLINE

QUEL GERMOIR UTILISER ?

Pour un débutant ou un consommateur occasionnel, c'est le germoir bocal qu'il faut choisir. Il offre l'avantage du tout-en-un (trempage, arrosage et germination dans un seul contenant), et il est très simple d'emploi.

On peut y faire germer toutes les graines, à l'exception des graines à mucilage (basilic, chia, cresson, roquette).

Pour un consommateur plus assidu ou souhaitant alterner ses cultures, préférer le germoir à étages avec ses deux plateaux de germination. On peut ajouter librement des plateaux supplémentaires, proposés séparément.

Le germoir à étages est adapté pour la germination de toutes les graines, à l'exception des graines à mucilage (basilic, chia, cresson, roquette).

Les céréales et le haricot mungo germent particulièrement bien dans ce germoir.

Le germoir coupelle est indispensable pour faire germer les graines à mucilage. Ce sont les graines de roquette, basilic, cresson ou chia, qui ont la particularité de produire une substance gélatineuse au contact de l'eau (le mucilage).

C'est pour cela qu'elles ne se font pas germer en germoir conventionnel, mais nécessitent l'emploi d'une coupelle de germination.

QUELLES SONT LES ÉTAPES-CLÉS ?

SIMPLISSIME : visionnez les vidéos tutorielles disponibles !



<https://lc.cx/geEN>



<https://lc.cx/qGDb>



<https://lc.cx/geEX>

LE TREMPAGE :

On fait tremper les graines à germer dans de l'eau tempérée.

1 cuillère à soupe de graines suffit. En mettre trop n'augmentera pas la quantité récoltée, au contraire : les graines, mal ventilées, germeront moins bien.

Temps de trempage : une nuit pour la majorité des graines, 15 minutes seulement pour les graines à mucilage. Dans tous les cas, se référer aux indications figurant sur l'emballage des graines.



L'ARROSAGE :

Après avoir vidé l'eau de trempage, il faut effectuer deux rinçages quotidiens (matin et soir), et remuer délicatement les graines pour les aérer. C'est un geste simple qui ne prend que quelques instants, à répéter pour la durée de germination mentionnée sur l'emballage des graines.

(La procédure pour la germination en coupelle des graines à mucilage est différente : il s'agit d'un arrosage qui se fait par brumisation. Voir tuto).



LA RÉCOLTE :

Au bout de quelques jours, les graines germées sont prêtes. Un dernier rinçage à l'eau claire additionnée d'un peu de vinaigre est conseillé.

Les graines germées pourront s'incorporer directement aux préparations culinaires, de préférence sans cuisson, ou se conserver 2 ou 3 jours au réfrigérateur dans un récipient hermétiquement fermé.

(La récolte des graines à mucilage se fait au moyen de ciseaux : on coupe à leur base les jeunes pousses verticales, et on élimine les racines : voir tuto).



LA GERMINATION, QU'EST-CE-QUE C'EST ?

La germination est un des phénomènes les plus spectaculaires qui nous soit offert par la nature : au contact de l'eau et de la chaleur, la graine sort de sa dormance ; elle se réveille, et avec elle **tout son potentiel vital** ! C'est durant cette étape de germination que la graine se met à constituer toutes les réserves dont la plante va avoir besoin pour sa croissance.

La germination va rendre disponibles ces réserves grâce à l'action des enzymes, qui vont transformer les amidons en sucre, **source d'énergie directement utilisable**.

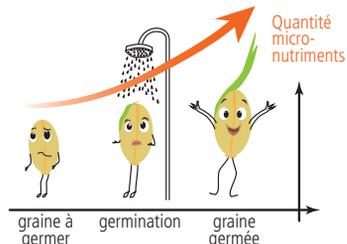
La germination **augmente la teneur en protéines** de la graine et les enzymes découpent ces protéines en éléments de petite taille - les **acides aminés** - qui deviennent beaucoup **mieux assimilables** par notre organisme. Parmi les acides aminés, certains sont dits « essentiels » car seule notre alimentation peut nous les apporter. Les graines germées sont donc un moyen d'augmenter l'apport en acides aminés de notre alimentation.

La germination présente encore d'autres atouts nutrition : la **quantité de minéraux** va fortement augmenter et dans le même temps des composés « anti-nutritionnels », comme l'acide phytique par exemple, vont être détruits. Ces composés ont la particularité d'emprisonner les minéraux, ce qui nous empêche de les assimiler et de profiter de leurs bienfaits. En les dégradant, la germination améliore donc l'apport en minéraux de notre alimentation.



Si on résume, la graine germée c'est :

- 🌱 UNE PÉPITE NUTRITIONNELLE,
- 🌱 UN ALIMENT CRU ET VIVANT,
- 🌱 100% VÉGÉTAL ET NATUREL,



GRAINES GERMÉES FRAÎCHES

Code couleur gamme	Réf.	Désignation	EAN-13	DLC	RECO
LES SAVEURS DOUCES Savourez-moi en crudités, vous aurez du peps toute la journée!	912	Alfalfa 60g	3 465511 911608	J+14	■ ■ ■
	692	Alfa-cresson 60g	3 465511 690602	J+14	■ ■
	712	Alfa-roquette 60g	3 465511 710607	J+14	■ ■ ■
	681	Brocoli 50g	3 465511 970506	J+14	■ ■
	891	Protimix 100g (pois vert, lentille, fenugrec)	3 465511 891504	J+12	■ ■
LES SAVEURS SUBTILES Mélangez-moi à vos salades, votre énergie en escalade !	991	Pousses de tournesol 50g	3 465511 990504	J+9	■ ■
	832	Alfa-poireau-lentilles 60g	3 465511 830602	J+14	■ ■
	822	Alfa-radis-fenouil 60g	3 465511 821600	J+14	■ ■ ■
	952	Fenugrec 80g	3 465511 951802	J+14	■
	931	Lentilles 100g	3 465511 931002	J+12	■
LES SAVEURS RELEVÉES Saupoudrez-moi en aromate, vous aurez la patate	942	Trèfle-radis rose 50g	3 465511 945009	J+14	■ ■
	722	Betterave rouge 40g	3 465511 721405	J+9	■
	981	Poireau 40g	3 465511 980505	J+14	■
	941	Radis noir 40g	3 465511 741403	J+14	■ ■ ■
Graines germées chaque jour, vitalité pour toujours	922	Radis pourpre 40g	3 465511 921409	J+14	■
	972	Radis rose 40g	3 465511 680405	J+14	■ ■
	621	Herbe de blé à jus 100g	3 465511 602001	J+9	■
	841	Pousse de pois blanche 75g	3 465511 840755	J+14	■
	651	Deli'Mix 50g (alfalfa, radis, alfa-cresson)	3 465511 885053	J+12	■
	631	Festi'Mix 50g (betterave, brocoli, alfa-roquette)	3 465511 882052	J+9	■
	641	Subtil'Mix 50g (fenugrec, radis, alfalfa)	3 465511 883059	J+12	■ ■
	881	Vital'Mix 50g (poireau, radis, alfalfa)	3 465511 851508	J+12	■ ■ ■
	901B	Baby Mungo 170G (mini pousses de haricot mungo)	3 465511 901708	J+9	■ ■ ■
	611	Green wok mix 180g (baby mungo, pois vert, lentille)	3 465511 611102	J+9	■ ■
612	Wok mix 120g (baby mungo, pois chiche, poireau)	3 465511 912109	J+9	■	



BARQUETTE ÉCOLO-PRATIQUE

Constitué d'au moins 50% de PET recyclé et **recyclable**, la barquette à couvercle a une forme spécialement conçue pour optimiser la durée de vie du produit. Elle est refermable et pratique.



KOMBUCHA



Boisson millénaire née en Asie, le Kombucha est une culture symbiotique de levures et de « bonnes » bactéries mise à fermenter naturellement dans une infusion de thé vert et de plantes médicinales, sucrée au sucre de canne. Parmi ces plantes, on trouve de la menthe poivrée, des zestes d'orange, de la myrte citronnée et des feuilles de fruitiers, pour ne citer que ceux-là.

Cette culture symbiotique, aussi appelée « mère de Kombucha », se nourrit des sels minéraux et des sucres naturellement présents dans l'infusion, pour les transformer en un grand nombre de substances biologiques précieuses, qui aident à maintenir une bonne flore intestinale.

Le Kombucha GERMLINE ne subit aucun traitement chimique, physique ou thermique, et ne comporte ni colorant, ni arôme, ni conservateur.

Il est sans calories, et **sans sucre résiduel** : le sucre présent dans la préparation originale est intégralement résorbé pendant la fermentation.

Mis en bouteille sans filtration ni pasteurisation, il demeure vivant et actif et continue sa fermentation dans la bouteille. C'est pour cela que l'on peut y retrouver de minuscules particules de levures en suspension dans la bouteille. Rien d'anormal à la présence de ce léger voile trouble : c'est même le gage de la vitalité du produit, il peut être consommé sans crainte.

Le Kombucha est une boisson légèrement pétillante et très désaltérante au bon goût acidulé. Pour profiter pleinement de toutes ses qualités, il est conseillé de le servir bien frais.

Comme toutes les boissons lactofermentées, il peut contenir des traces d'alcool (2,0 % vol.).

Réf.	Désignation	EAN-13	DLUO	RECO	Réf.	Désignation	EAN-13	DLUO	RECO
40V	Kombucha 1 litre bouteille verre	3 465511 201006	24 mois	■ ■ ■	433V	Kombucha 33 cl bouteille verre	3 465511 200337	24 mois	■ ■ ■
	 					 			
	Le bouchon a été étudié pour favoriser l'élimination de l'excès de gaz carbonique résultant de la fermentation. Un stockage à une température élevée est déconseillé. Il faut éviter d'agiter la bouteille, et la stocker en position verticale.								

GRAINES GERMÉES EN CONSERVE

Réf.	Désignation	EAN-13	DLUO	RECO	
90CONS	Conserve de germes de haricot mungo bio 330g Net égoutté : 175g	3 465511 901753	22 mois	■ ■ ■	L'une des graines germées les plus intéressantes sur le plan nutritionnel, en bocal prêt à décapsuler, l'avantage de la longue conservation et du stockage à température ambiante en plus...
	 				

GERME DE BLÉ STABILISÉ

Réf.	Désignation	EAN-13	DLUO	RECO	
50GEA	Germe de blé stabilisé bio 250g	3 465511 502523	12 mois	■ ■ ■	A ne pas confondre avec le blé germé, le germe de blé est l'embryon du grain, logé au cœur du grain de blé. Tout petit, mais incroyablement riche en protéines, vitamines du groupe B et vitamine E, sels minéraux, oligo-éléments, acides aminés et acides gras essentiels.
	 				

GERMLINE, UN ACTEUR ENGAGÉ

L'ADN de Germline

SUBLIMER

ce que la nature nous offre,

PRÉSERVER

les propriétés originelles des produits,

RESTITUER

leurs qualités naturelles le plus fidèlement possible.

Chez GERMLINE, nous créons simplement les conditions optimales pour que la nature fasse son oeuvre. Toute transformation, s'il y en a, est conçue et réalisée suivant des techniques et des procédés très doux, pour favoriser la préservation des qualités nutritionnelles de nos matières premières et celles acquises grâce à la germination.

Notre stratégie d'innovation et notre savoir-faire acquis depuis plus de vingt ans nous permettent de proposer une large gamme de produits germés, sous différentes formes, à savourer à différents moments de la journée.

Garantie traçabilité

Parce que la sécurité alimentaire est un enjeu fondamental, l'une des préoccupations majeures de GERMLINE repose sur la capacité d'identifier très précisément chaque lot, par producteur. C'est dans ce cadre qu'a été développée la structuration d'une filière avec des agriculteurs bio français, qui sont devenus de vrais partenaires de l'entreprise.

Un **modèle partenarial qui a d'ailleurs reçu la récompense suprême en 2016 au concours Trophées de l'Excellence Bio**, organisé conjointement par l'Agence Bio et le Crédit Agricole.

Le projet soutient le lancement de contrats de cultures spécifiques, le développement de programmes de multiplication de semences et la réintroduction de variétés anciennes, dans l'Aude avec un groupement d'agriculteurs qui ont formé une entité juridique dédiée, et dans l'environnement le plus immédiat de l'entreprise.

C'est une démarche de coopération renforcée qui lie GERMLINE à ses partenaires agriculteurs bio. Elle prévoit notamment l'indexation des prix sur le coefficient de germination, pour un juste partage économique en fonction de la qualité des graines.



Garantie qualité-sécurité

GERMLINE effectue des contrôles microbiologiques stricts, conformes à la réglementation européenne. Plan de contrôle, système d'identification, contrôle libérateur : tout est mis en oeuvre pour garantir la livraison de produits irréprochables du point de vue de la qualité alimentaire et de la sécurité sanitaire.

Un service personnalisé

La maîtrise des flux logistiques est fondamentale. GERMLINE assure le transport en messagerie à température dirigée (0 à 4 °C), avec service garanti en A pour B vers la plupart des régions.

Conscient des enjeux environnementaux

Depuis de nombreuses années, consciente des enjeux environnementaux, GERMLINE multiplie les actions pour réduire son impact sur l'environnement.

L'eau utilisée pour la germination dans l'unité de production est de l'eau de forage, qui fait l'objet de filtrations successives naturelles, sans produits chimiques, et d'une stérilisation physique par ultra-violet.

GERMLINE travaille à l'implantation d'un bassin à roseaux pour le recyclage de ses eaux de process. Objectif : 75% des eaux de process recyclées, pour la culture des graines germées.

GERMLINE attache une grande importance à la qualité écologique de ses emballages : doypacks recyclables, barquettes en matériau recyclé et recyclable, et suppression des emballages secondaires chaque fois que cela est possible.

Et pour ses collaborateurs et les déplacements de proximité, l'entreprise est équipée de véhicules 100% électriques, aux couleurs «germi-vitaminées» de la marque bien-sûr !



www.germline.fr



☎ 02 48 74 63 90

Par courrier postal :
GERMLINE SA
Les Grivelles, 18600 Sancoins
Email central : contact@germline.fr

Par courriel :
Gestion des commandes : commande@germline.fr
Direction commerciale : p.moreau@germline.fr
Comptabilité : compta@germline.fr