



Mon grain de folie végétal !

- ✓ Une gamme 100% naturelle et bio fabriquée en France et disponible dans de nombreuses enseignes (Biocoop, Eau vive, Satoriz, Marcel & Fils, La vie claire ...)
- ✓ Une jeune équipe basée à Marseille avec des engagements et des valeurs fortes. Des desserts végétaux à base de graines et céréales françaises : riz de Camargue IGP et sarrasin Occitan.
- ✓ Savoureux et onctueux : une alternative solide au soja et à la noix de coco.

En bref, Morice c'est : LOCAL, VÉGÉTAL, ARTISANAL !

Redécouvrez

LES DESSERTS GOURMANDS végétaux

Riz au lait de coco



Un dessert onctueux avec < de 7g de gras saturés !



Riz au lait de coco sur lit de fruits rouges mangue passion

NOUVEAUTÉ 2023



Dessert végétal chocolat

Onctueux comme une crème dessert et avec 30% des AJR en Oméga 3 par pot !



Mo'sarrasin choco noisettes noisettes caramélisées

Le premier dessert végétal au sarrasin, source de fibres et d'oméga 3 !



NOUVEAUTÉ 2023



Redécouvrez

LES LACTOFERMENTÉS

en petit format



Pot en carton RECYCLABLE !

Une gamme de moyourts lactofermentés et faibles en sucres ajoutés !

et format familial

NOUVEAUTÉ 2023



LES GLACES

Faible en sucre !



Faible en gras saturés !

Pot en carton RECYCLABLE !

Le premier morage blanc végétal du marché ! Avec < de 5g de gras saturés !

Un skyr végétal sans soja et riche en protéines avec 5,3g !

LES MINI MORICE

NOUVEAUTÉ 2024

Découvrez

Les mini Morice, une gamme fruitée pour les enfants. Un dessert végétal à base d'amande, de framboise ou banane et de lait de coco.

Peu sucré & super riche en protéines



Découvrez

LA FRAÎCHE VÉGÉTALE

La fraîche végétale, réalisée à base d'amandes, de riz de Camargue et de noix de cajou équitable et décortiqué mécaniquement.



NOUVEAUTÉ
2024

Découvrez

LES P'TITS FRAIS

Les premiers cream cheese vegan, réalisés à base de riz de Camargue IGP et de noix de cajou équitables et décortiquées mécaniquement.

NOUVEAUTÉ
2024

Lactofermenté et avec -40% de gras saturés !

