

Freely Handustry



Cookies

L'aventure Freely Handustry débute en 2015 sur les bancs de l'université de Genève, lors de la rencontre entre Léa (végétalienne) et Marcel (intolérant au gluten). De leurs singularités sont nés de généreux cookies, savoureux et de qualité. L'objectif étant de créer un biscuit moelleux et original que même les épiciuriens les plus exigeants trouveront irrésistible. Pour y parvenir, tous les ingrédients utilisés sont bio, sans gluten, sans produits animaux et sans huile de palme. Alors ne tardez plus ! Essayez le best-seller de cette start-up suisse, le cookie aux pépites de chocolat fondant. Asseyez-vous confortablement, fermez les yeux et laissez-vous transporter...

Cookies

Geneva locals Léa (a vegan) and Marcel (gluten-intolerant) began their adventure four years ago with the ambition of combining their distinctive appetites to create a fresh, chewy and original cookie that even the most demanding gourmets will find irresistible. Their motto is Flavour First and with a range of cookies that are all certified gluten-free, organic and vegan, they accomplished their mission. So don't hesitate. Try this Swiss start-up's best-selling chocolate chip cookie that's made with rich, melt-in-your-mouth chocolate drops. Sit back and allow their cookies to transport you to a destination of deliciousness.

