

Contact

+32475582580
info@nomet.be
www.nomet.be

Astridlaan 456 8310
Assebroek



Ons verhaal

Geïnspireerd door de Belgische garnaalkrokets, ontwikkelde zaakvoerder Mona midden 2021 een plantaardige zeewierkrokets.

Vanuit Brugge begon kort daarna de kleinschalige productie onder Nomet. Bij Nomet geloven we steevast in een toekomst waarin zeewier een plek krijgt op het menu in Europa. Aan die toekomst helpen we mee door steeds de meest smakelijke, plantaardige zeewierproducten te maken.

Ons aanbod

Grote krokets of apero balletjes?
Vraag het ons!



Neem een kijkje op onze Instagram pagina @nomet.be voor meer inspiratie,

BELGISCH RECEPT

Het recept van Nomet is gebaseerd op dat van een Belgische klassieker. Een romige vulling aangevuld met zilte zeewierstukjes vormen samen een uniek, 100% plantaardig geheel.

(H)EERLIJKE SMAAK

De rijke smaak van onze zeewierkroketsen is te danken aan zorgvuldig geselecteerde, volwaardige ingrediënten. Geen kunstmatige smaakstoffen of extracten! We gebruiken verse groenten van Belgische bodem en zeewier uit de Nederlandse Oosterschelde.

DUURZAME KERN

Biologische productie streeft naar een respectvolle omgang met bodem en dier, daarom kozen we doelbewust voor bio. Duurzaamheid betekent voor Nomet plantaardige en lokaal geteelde ingrediënten (als dat leidt tot een lagere CO2-uitstoot).



ONTDEK DE
ECHTE SMAAK
VAN ZEEWIER

nomet