



VEGGI BREIZH

Végét'algue

BIDEAU Adèle - OLLIEROU Océane - DELODE Esther

Etude de marché :



éco-responsable

en expansion

santé

bien-être

innovant

végétaliens

Diversification des pratiques alimentaires :

végétariens

flexitarien

végans

VEGGI BREIZH

Végét'algue

MA RECETTE GOURMANDE



RICHE EN PROTEINES
SOURCE DE FIBRES



1 paquet de Végét'algue - 80g de boulgour - 1 oignon - 2 carottes - 1 poireau - 1 c à c de curcuma - 1 c à s d'huile d'olive

1. Epluchez et émincez les carottes et le poireau. Epluchez et hachez l'oignon.
2. Faites revenir les carottes, le poireau et l'oignon avec l'huile 2 min. Ajoutez le boulgour et mélangez bien. Versez 400 ml d'eau et cuire 7 min.
3. Ajoutez le curcuma et faites chauffer à feu doux 5 min en mélangeant. Faites cuire les steaks et servez avec la préparation.



Végét'algue

Ingédients : Lentilles corail (20%), Haricots rouges (20%), amandes en poudre (8%), concentré de tomate (4%), farine de sarrasin (5,2%), algue nori séchée (2%), ail (2%), épices (curcuma, gingembre, poivre).

Made
d'emploi



Sortez-les de la barquette

Usage déconseillé au micro-onde

À la poêle : dans une poêle chaude, faites cuire 5 min de chaque côté à feu doux

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g	Pour 1 portion (148g)	%AR* par portion
Énergie	854kJ 204kcal	1264kJ 302kcal	15%
Matières grasses dont saturées	7,9g 0,8g	11,8g 1,1g	17% 5,5%
Glucides dont sucres	18,8g 2,0g	26,4g 3,0g	10% 4%
Fibres	8,4g	12,4g	-
Protéines	11,9g	17,7g	35%
Sel	0,2g	0,2g	3%
Vitamine B12	1,3µg	1,9µg	-

*AR : apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal). Contient 2 portions. Portion à adapter pour les enfants selon leur âge.

NUTRI-SCORE



composé produit
voir l'écouleur +
www.oungent.fr

Conditionné sous vide. A réchauffer avant consommation. Conservation à : + 4°C ou -18°C. A consommer rapidement après ouverture

POIDS NET : 296g

- ❖ Composition :
 - Protéines
 - Vitamines : B12, B9, C, E
 - Minéraux : (Fer, Calcium, Magnésium, Phosphore, Potassium, zinc)

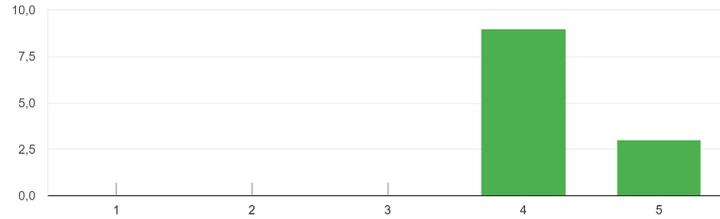
- ❖ Allégation santé / nutritionnel

- ❖ Idée de repas équilibré pour 2 personnes

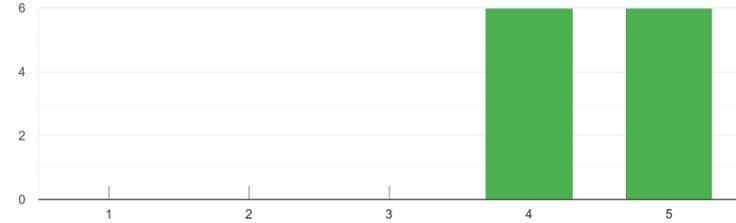
- ❖ Nutriscore

Analyse sensorielle du Végét'algue

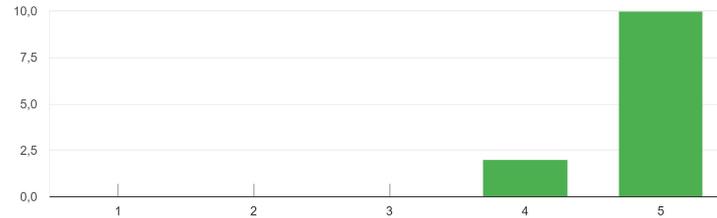
Appréciation globale
12 réponses



Goût
12 réponses



Satiété
12 réponses



Insatisfait 1 2 3 4 5 Très satisfait

Conclusion :



❖ Végét'algue :

- **Végan**
- **Facile à utiliser**
- **Unique sur le marché**
- **Equilibré**
- **Rassasiant**
- **Pour les personnes pressées**
- **Source de vitamines et de minéraux**