

# NACHOS

#mangersain

S'ENGAGE POUR VEGANUARY  AVEC UN TWIST DÉLICIEUX !

## EN JANVIER, C'EST VEGANUARY AVEC NACHOS !

Veganuary est un défi qui invite les participants à adopter une alimentation végétale pendant le mois de janvier. Ce défi offre une opportunité unique de découvrir de nouvelles saveurs, d'explorer des alternatives végétales et de contribuer à réduire l'impact environnemental de notre alimentation. Pendant tout le mois de janvier, les participants s'engagent à éviter la consommation de produits d'origine animale, que ce soit dans leur alimentation, leurs vêtements ou leurs choix de vie. L'objectif est d'encourager une réflexion sur les habitudes alimentaires tout en offrant un soutien et des ressources pour faciliter cette transition temporaire vers le véganisme. C'est dans cet esprit que NACHOS, la chaîne de restauration mexicaine basée sur le manger sain, s'est inscrite en tant que marque participante, offrant ainsi une nouvelle perspective à une clientèle friande de nouveautés.

Le partenariat entre NACHOS et L214 pour Veganuary est une réponse à une évolution majeure des habitudes alimentaires en France.

## UN NOUVEAU TOPPING : LE BACON VÉGÉTAL LA VIE



L'élément phare de cette collaboration est le nouveau topping inédit de chez NACHOS : le bacon végétal de la marque La Vie™. Issu de protéines de soja, sa composition privilégiant des ingrédients européens à plus de 90%, son processus de fumage au bois de hêtre et sa fabrication entièrement française attestent de sa qualité supérieure. Certifié sans OGM et sans nitrites, ce bacon végétal obtient également la mention verte sur l'application Yuka, confirmant ainsi son caractère sain et vertueux pour accompagner les plats favoris de la marque NACHOS.

## LE PLAT VEGGIE POUR RELEVER LE DÉFI VEGANUARY 2024

Pour présenter cette nouveauté, NACHOS dévoile son plat vegan. Alliant manger sain et saveurs mexicaines, ces plats déclinables en fajitas ou en bowls constituent une symphonie de goûts. Imaginez un mélange subtil de riz citronné, d'oignons & poivrons, de haricots pinto tendres, et du fameux chili'veggie, le tout saupoudré du bacon La Vie, accompagné d'une note délicate de guacamole fait-maison. Ces compositions modulables s'adaptent aux préférences de chacun, proposant même des versions agrémentées de sauces et de fromage pour les végétariens.

Ces plats veggie ne se contentent pas d'être une alternative sans viande, ils incarnent une approche saine et équilibrée, idéale pour retrouver un bien-être après les excès des fêtes. Riches en protéines et en vitamines, ils témoignent de la possibilité de se régaler tout en adoptant une alimentation respectueuse de l'environnement et de notre santé.

