



JANA MEZZE

la marque végétale aux saveurs levantines

LE FOOD-SHARE, NOUVELLE GÉNÉRATION

LES PRÊTS-À-PARTAGER QUI SÉDUISENT

Alors que 90% des Français aiment la gastronomie parce qu'elle leur permet de découvrir d'autres cultures (étude ipsos, mai 2024 - source), les consommateurs recherchent désormais des goûts plus pimentés et des saveurs authentiques...

Pensée pour les moments conviviaux, Jana Mezze remet le plaisir au centre de tout : la tendance est au partage, à l'originalité, à la praticité, et à la qualité.

Ambassadrice de ce food-share «nouvelle génération», Jana Mezze offre une alternative gourmande et conviviale avec ses recettes végétales et ses légumes prêt-à-manger aux saveurs méditerranéennes.





JANA MEZZE



Le must-have des instants à partager

Jana Mezze, c'est un état d'esprit, une culture de la transmission, la volonté de recréer l'expérience d'une table libanaise en proposant des produits savoureux et de qualité à un prix raisonnable.

Chaque bouchée est un voyage en soi vers les paysages ensoleillés du Levant, riches en parfums et en épices qui enchantent les sens. Chaque spécialité célèbre le meilleur de la cuisine levantine et méditerranéenne.

Sauce sésame Tarator, harissa, crème d'ail, aubergines farcies au piment rouge et aux noix, zaatar... Jana Mezze met à l'honneur les multiples facettes du végétal avec des légumes prêts-à-manger et prêts-à-partager qui réinventent le food-share.



Ici, on ose l'originalité, la nouveauté qui a du sens, la simplicité avec des gammes gourmandes: le végétal réconcilie toutes les générations et tous les profils de gastronomes (curieux, épicuriens, végétariens, flexitariens ...).

On aime...

L'excellence accessible à tous. Alors que la demande est croissante depuis 2 ans pour ces spécialités venues d'ailleurs, la gastronomie levantine reste encore sous-représentée en Europe et en France.

Pour faire découvrir les produits levantins et le lifestyle du partage, Jana Mezze a fait un choix audacieux: proposer des produits Premium à prix abordables, disponibles en grande distribution.

Basée à Paris, la jeune marque a vocation à devenir la marque de référence en Europe pour les produits levantins.

Disponible dans plus de 130 points de vente et grandes surfaces en France Métropolitaine.

UNE PETITE SÉLECTION DE SPÉCIALITÉS QUI METTENT DU SOLEIL SUR TOUTES LES TABLES



Pour un mezzé végétal, convivial, pratique et délicieux



LES INCONTOURNABLES FALAFELS LIBANAIS

Un authentique mélange de falafels libanais préparé avec des ingrédients de qualité et la quantité parfaite d'assaisonnement.

Le conseil du Chef: pour l'apéro, on sublime ce snack végétarien avec une délicieuse sauce tahini.

Le + : Les falafels peuvent aussi se consommer en plat d'accompagnement, en en-cas pendant la journée, ou en plat principal.

Prix: 3,80 €



LE TAHINI: UNE TOUCHE LEVANTINE QUI RÉVEILLE TOUS LES PLATS SUCRÉS ET SALÉS

Le tahini est une pâte de sésame réputée pour son goût inimitable et sa texture agréablement crémeuse.

Le conseil du Chef: pur ou dilué dans l'eau, le tahini remplace la crème dans les vinaigrettes, les tartinables, les cakes, et les tartes. C'est aussi l'ingrédient iconique du houmous.

Le + : Le tahini est riche en minéraux (notamment calcium et magnésium), en fibres et en protéines végétales.

Prix: 5,97 €



L'apéro et le barbecue, à la sauce levantine

LES SAUCES SQUEEZE : AUSSI PRATIQUES QUE SAVOUREUSES

Crème d'ail, sauce sésame, harissa ou tahini, les sauces ajoutent un twist levantin à vos plats du quotidien. Parfaites pour les barbecues, les pique-niques ou les repas express.

Le conseil du Chef:

Crème d'Ail Tourné Onctueuse et parfumée, c'est la touche finale qui change tout. À tester : sur du poulet rôti, des sandwiches ou même dans une sauce yaourt.

Prix: 6,89 €

Harissa Du caractère mais tout en douceur! À tester : pour relever un burger, accompagner des grillades ou twister un houmous.

Prix: 5,67 €

Sauce Sésame (Tarator) Une base libanaise incontournable.

À tester: avec des falafels, du poisson ou dans un wrap végétarien. **Prix:** 5,25 €

Tahini (Pâte de Sésame)

Crémeuse, riche et subtile.

À tester : dans une vinaigrette maison, sur des légumes grillés ou pour napper un plat de lentilles. **Prix:** 5,77 €

Le +: des sauces icôniques, faciles à doser, prêtes à booster vos repas.



Les incontournables du Mezzé



LE ZAATAR: LE CONDIMENT VENU DU MOYEN-ORIENT

Ambiance épicée garantie avec ce mélange traditionnel d'épices libanaises et d'herbes du Moyen-Orient. Un délicieux assortiment composé principalement d'origan, de sumac et de sésame.

Le conseil du Chef: on utilise le zaatar pour assaisonner les salades ou parfumer les poêlées de légumes, viandes et poissons. Et pour les lendemains de fête, on peut aussi préparer une pizza libanaise en mélangeant le zaatar à de l'huile d'olive et en étalant ce mélange sur du pain pita.

Le +: une épice aux mille et une saveurs, très parfumée avec une pointe d'acidité.

Prix: 4,19 €



LE CAVIAR D'AUBERGINES: LE «BABA GHANOUJ» TRÈS POPULAIRE DANS LES PAYS MÉDITERRANÉENS

Une texture fondante d'aubergines grillées, de pâte de tahini, de jus de citron et de sel... ce caviar d'aubergines est prêt à être consommé et absolument délicieux.

Le conseil du Chef: parfait en entrée, mais aussi avec toutes les grillades et les légumes, il se sert généralement avec une généreuse quantité d'huile d'olive et des toasts ou du pain libanais. Il se déguste aussi en dip pour l'apéritif.

Le +: élément essentiel du mezzé, ce caviar d'aubergines est cuisiné à partir d'aubergines entières cuites dans leur peau.

Prix: 5,65 €

EN SAVOIR PLUS

