



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Une tablette de chocolat aux algues, c'est la création surprenante et gourmande issue de la collaboration Carrés Sauvages x Neptune Elements



À Paris, le 26 juillet 2022,

Neptune Elements, la marque récemment lancée d'algues à cuisiner, compte bien s'ancre dans le quotidien. Cécile Bury et Victoire de Lapasse ont fait le pari de produire au-delà des terres afin de trouver une ressource alimentaire aux mille et

un bienfaits : les algues. Depuis peu, la jeune pépite propose une première gamme pour assaisonner ses plats tout en faisant le plein de super nutriments.

Mais ce n'est pas tout, avis aux amoureux du chocolat, Neptune Elements compte également surprendre avec sa toute dernière création : une tablette de chocolat aux algues baptisée La Mer. Inspirée de la mer, cette tablette de chocolat est née d'une collaboration avec Carrés Sauvages, la marque de chocolat cru et français d'exception. Les carrés de La Mer font voguer les papilles de plaisir en plaisir avec l'algue *Palmaria Palmata*, une algue rouge aux notes fumée et saline, riche en potassium, magnésium, protéines, iode et une excellente source de fibres, cultivée sur les côtes bretonnes en mer d'Iroise.

La tablette La Mer se compose d'une base de chocolat Amandes, d'un mélange de fèves de cacao crues *Kokoa Kamili* de Tanzanie, de purée d'amandes blanches et de sucre complet de fleur de noix de coco de Java. Dessus, les grains de sarrasin torréfiés rappellent le sable, les raisins secs de Corinthe les roches brunes et puis enfin, vient l'algue *Palmaria Palmata*, pour un voyage doux et puissant.

Une belle occasion d'entreprendre un voyage gustatif entre terre et mer tout en nourrissant son corps de bienfaits incomparables.

### **À propos :**

Neptune Elements est une marque d'algues françaises à saupoudrer. Fondée en mai 2021 par Cécile Bury et Victoire de Lapasse, soit 1 an avant la clôture de sa première levée de fonds de 1 million d'euros, la marque soutenue par l'ONU, le CNRS et le Ministère de la Mer choisit de révolutionner les modes de production alimentaire grâce aux océans.

La première gamme d'algues à saupoudrer propose quatre produits différents de trois variétés dont l'algue brune, l'algue rouge et l'algue verte toutes d'origine bretonne. Elles offrent une richesse nutritionnelle qui va au-delà de n'importe quel aliment terrestre et leur culture permet un impact positif sur l'environnement. Leurs saveurs inédites ont déjà été travaillées par de grands chefs tels que Michel Sarran ou Glenn Viel. Grâce à ses produits, Neptune Elements répond au défi majeur de notre époque : nourrir la population en croissance tout en diminuant l'impact de notre alimentation sur l'environnement.

[neptuneelements.com](http://neptuneelements.com)