

planted.

Communiqué de presse : Planted collabore avec Bagel Corner et lance le bagel Pulled no Pork



Paris le 4 mai 2023,

Les adeptes de bagel ont une nouvelle bonne raison de se réjouir : **Planted**, la marque spécialisée dans les ingrédients entièrement naturels ne cesse de repousser les limites de la créativité culinaire végétale et d'éveiller l'appétit des restaurateurs français. Elle s'associe à **Bagel Corner**, l'enseigne de restauration rapide qui a su se faire un nom avec ses bagels à tomber par terre, pour créer **un nouveau bagel sensationnel : le Pulled No Pork BBQ**. A base de pois et d'ingrédients naturels uniquement et sans aucun additif, l'effiloché BBQ de Planted est l'élément protéiné parfait : sain, sans souffrance animale et qui protège l'environnement. **Un bagel végétarien** qui réunit un pain bun moelleux, du cream cheese onctueux, des pickles d'oignons rouges acidulés, de l'effiloché végétal au goût fumé, des copeaux de fromages, un confit d'oignon et des jeunes pousses de salade pour une touche de fraîcheur.

Ce bagel aux protéines végétales offre une alternative alléchante et savoureuse et réglera tout le monde, végétariens et flexitariens. Et pour célébrer cette alliance culinaire, **Planted et Bagel Corner organisent un jeu-concours.**

Du **01 au 30 juin**, pour chaque menu **Planted** acheté avec une boisson **Coca-Cola sans sucre**, les clients pourront gratter une collerette pour tenter de gagner l'un des **1000 lots mis en jeu.**

Avec les beaux jours, on file chez Bagel Corner tester **cette nouvelle collaboration 100% veggie !**

À PROPOS DE PLANTED

Planted combine des technologies de structuration et de fermentation brevetées pour produire de la viande à base de protéines végétales, mettant l'accent sur une saveur délicieuse et une texture aussi charnue que juteuse, en utilisant uniquement des ingrédients naturels. Planted conçoit et structure des viandes de toutes tailles et formes avec une texture fibreuse, motivée par la conviction qu'elle surpassera la viande animale à l'avenir en termes de goût, de durabilité, de santé, d'efficacité et de prix. Engagée à utiliser uniquement des ingrédients naturels et aucun additif dans tous ses produits, Planted établit une nouvelle norme dans le secteur de la viande à base de protéines végétales, ce qui en fait un choix durable et sain pour tous. Vraiment meilleure que la viande animale.

La croissance démographique, l'augmentation de l'espérance de vie et la hausse des salaires sont des moteurs majeurs de l'essor de la demande mondiale de viande. Pourtant, la taille actuelle de l'industrie de la viande animale n'est absolument pas viable. Planted veut changer cela. Cette société de Zurich spécialisée dans les technologies alimentaires, spin-off de l'École polytechnique fédérale (ETH) de Suisse, a été fondée en 2019 et a rapidement développé une propriété intellectuelle basée sur son approche technologique, détenant actuellement plusieurs brevets.

Planted fabrique la plupart de ses viandes dans ses locaux de production transparents à Kempthal, en Suisse : la première production viande ouverte au public. Les viandes de Planted sont disponibles dans plus de 5 000 restaurants et plus de 6 000 points de vente au détail en Suisse, en Allemagne, en Autriche, en France, en Italie, au Royaume-Uni et au Benelux ainsi que dans toute l'Europe par le biais de sa propre boutique en ligne. Les gammes de viandes de Planted (chacune contenant diverses sources de protéines, comme les pois, l'avoine, le tournesol) incluent actuellement planted.émincé, planted.effiloché, planted.kebab, planted.schnitzel et planted.bratwurst. En outre, elle propose une variété d'éditions limitées développées en étroite collaboration avec des chefs vedettes comme Tim Raue, Nenad Mlinarevic et Sebastian Copien. Mais soyez rassuré(e), l'équipe de scientifiques de Planted a soif de changement et travaille sans relâche dans l'usine et laboratoires en Suisse pour révolutionner la chaîne alimentaire. Vous trouverez de plus amples informations ici : <https://www.eatplanted.com>

À PROPOS DE BAGEL CORNER

Pionnier de l'offre Bagels, Donuts et Café en France, Bagel Corner contribue depuis 10 ans au succès de ce petit pain rond. Malgré un marché de plus en plus concurrentiel, l'enseigne ne cesse de séduire les investisseurs (pluri ou multi-franchisés, cadres en reconversion...) à la recherche d'une rentabilité optimale et rapide. En 2023 Bagel Corner se réinvente avec "Kolorblend", un concept complètement inédit et une nouvelle carte faisant la part belle aux produits chauds, sucrés et gourmands. L'enseigne a également décidé d'être la première franchise à offrir la possibilité à ses franchisés de customiser leur propre enseigne : une vraie expérience entrepreneuriale et une grande première dans le monde de la Franchise ! Pour en savoir plus rendez-vous sur : www.bagelcorner.fr