

[COMMUNIQUE DE PRESSE]

[18 janvier 2024, Rennes]

ZALG et COMPoZ présentent 3 bières artisanales aux algues

ZALG, l'entreprise créatrice d'innovations culinaires à base d'algues bretonnes et COMPoZ, laboratoire brassicole, lancent une série limitée de trois bières artisanales conçues pour s'accorder avec du poisson, sushis et fruits de mer.

UN TRIO DE BIÈRES UNIQUE :

Brune des Mers - Une bière en trompe-l'oeil, autour de l'algue Wakame, avec de la chair d'oursin, du poivre de Sichuan, de l'encre de seiche et de la main de Bouddha.

Mint Fusion - Une bière verte autour de l'algue Kombu royal brassée avec de la menthe gingembre, de la menthe poivrée et du vrai wasabi.

Dashi Malté - Une bière gourmande qui reprend les traits d'un bouillon traditionnel japonais : le Dashi (avec du kombu royal et de la bonite séchée). De subtiles arômes fumés complétés par du sésame grillé.



Trio de bières aux algues au format 500ml, fruit de la collaboration ZALG x COMPoZ

L'ensemble est disponible sous forme de coffret dégustation (3x500ml) sur le site au prix de 30€ (www.compoz.beer).

LES ALGUES, UN ALIMENT AUX ATOUTS INCOMPARABLES

Ces super-végétaux marins concentrent des richesses nutritionnelles supérieures aux fruits et légumes terrestres : des richesses minérales, des fibres, vitamines et des protéines.

De plus, l'algue est l'aliment de culture le plus durable. Leur culture en Bretagne ne nécessite ni intrant, ni arrosage, ni terre arable ! Les algues apparaissent comme une solution face aux enjeux environnementaux de la production alimentaire.

À PROPOS

ZALG a pour mission d'accompagner la transition alimentaire vers un modèle plus durable en valorisant les algues, une ressource précieuse et durable. Par une approche pratique et gourmande, ZALG positionne l'algue au centre de l'assiette, du plat du quotidien au restaurant étoilé.

COMPoZ conçoit des accords mets-bières pour les restaurants. Depuis Octobre 2022, COMPoZ a signé 12 collaborations pour 37 bières originales.