

Bienvenue dans le monde du substitut végétal !

RIETMANN, spécialiste des produits destinés au marché de la diététique et du sport, lance un nouveau mélange qui permet la fabrication de substitut de viande hachée 100% végétale. Ce mélange, à base de poudre pure de pois peut servir à préparer des burger, bolognaise, lasagnes, etc...

vegan & moi a été présenté avec succès au

Salon EGASt du 27 février au 2 mars 2022
au Palais des Congrès à Strasbourg.

Les protéines végétales enjeu du futur

- 40 % des Français veulent consommer davantage de produits végétaux.
- + de 5% de la population mondiale est végétarienne ou végétalienne (plus de 375 millions de personnes).
- Parmi les produits végan ce sont les analogues et substituts de viandes qui l'emportent de loin et devraient représenter 8 % du marché d'ici 2023.
- Le marché des protéines végétales devrait croître à 14 Md€ en 2022
(Source BPI FRANCE)



Les petits pois à la place du bœuf ou du porc !

Les pois cassés jaunes sont généralement utilisés pour la production de protéines de pois en poudre.

La poudre pure qui reste après le séchage a une teneur en protéines de plus de 80 %.

Associée à la poudre de tournesol, la valeur biologique de notre mélange de protéines est portée à **108**.

100% végan garanti, des ingrédients soigneusement sélectionnés, équilibrés avec un minimum d'additifs :

vegan & moi est une expérience gustative incroyablement savoureuse.

Dotée d'une longue durée de conservation et prête à l'emploi, **vegan & moi** permet de réaliser votre recette végane toujours fraîche.

Produit proposé en sachets de 150g pour le particulier, en seaux de 4 kg pour les professionnels et sacs de 10kg pour les industriels

