

Communiqué de presse



VEGGIECUS → Le végétal à faire soi-même... ou déjà prêt ?

RIETMANN France lance une nouvelle génération d'alternatives végétales pour les professionnels de la restauration hors foyer.

À l'occasion du prochain salon EGAST (stand 3L23) à Strasbourg, RIETMANN France annonce le lancement de **VEGGIECUS**, une gamme complète d'alternatives végétales pensée pour répondre aux attentes croissantes des professionnels de la restauration hors foyer (RHF) : flexibilité, simplicité de mise en œuvre et qualité gustative.



VEGGIECUS se distingue par une double approche unique sur le marché : des **mélanges secs personnalisables** pour les professionnels souhaitant créer leurs propres recettes, et des **produits finis surgelés prêts à déguster** pour un gain de temps maximal en cuisine.

Des mélanges secs prêts à l'emploi et personnalisables



Déclinée en cinq variantes, la gamme de mélanges secs permet de réaliser facilement de savoureuses alternatives végétales aux viandes rouges et blanches. Il suffit d'ajouter de l'eau – et selon les bases, du sel et de l'huile – pour obtenir une texture authentique, facilement adaptable à chaque signature culinaire.

- **Base Aromatic** : idéale pour élaborer hamburgers, boulettes, bolognaises ou lasagnes. Elle offre une grande liberté de personnalisation grâce à l'ajout d'épices, d'herbes ou d'autres ingrédients.
- **Base Red** : neutre en goût mais dotée d'une coloration rougeâtre caractéristique. Parfaite pour remplacer la viande hachée tout en permettant un assaisonnement sur mesure.
- **Base White** : claire et neutre, elle constitue une base polyvalente pour saucisses végétales, produits de barbecue ou farces.
- **Base Chicken-Style** : déjà aromatisée, cette base permet de créer facilement nuggets, escalopes ou burgers végétaux, avec une texture particulièrement convaincante.
- **Base Fresh** : une alternative végétale assumée, indépendante des codes de la viande, idéale pour galettes de légumes, boulettes ou farces enrichies d'ingrédients frais et de saison.

Les mélanges secs sont disponibles en seaux de 4 kg, en sacs ainsi qu'en big bags pour les industriels.

Des produits finis surgelés prêts à servir



Pour les professionnels recherchant rapidité et régularité, VEGGIECUS propose également une sélection de produits surgelés :

- Lamelles façon kebab – vrac, cartons de 5 kg
- Escalopes panées – 45 pièces de 140 g, cartons de 6,30 kg
- Galettes pour burger – 45 pièces de 120 g, cartons de 5,40 kg
- Boulettes végétales – 250 pièces de 20 g, cartons de 5 kg

Une offre adaptable à chaque stratégie de marque

Les mélanges secs comme les produits finis surgelés sont commercialisés sous la marque **VEGGIECUS**. Ils peuvent également être proposés :

- en marque blanche
- en marque de distributeur
- dans des conditionnements spécifiques adaptés à la grande distribution

Par ailleurs, d'autres mélanges et produits finis peuvent être développés sur mesure afin de répondre aux cahiers des charges les plus exigeants.

Avec VEGGIECUS, RIETMANN France confirme sa volonté d'accompagner les professionnels dans la transition alimentaire en proposant des solutions végétales innovantes, performantes et créatives.

	Liens brochures : Produits finis <i>Consultation</i> https://www.calameo.com/read/0068347133c0c8f8f7800 <i>Téléchargement</i> https://www.rietmann.fr/wp-content/uploads/2026/02/Veggiecus_Melanges-FR_compressed-1.pdf Mélanges <i>Consultation</i> https://www.calameo.com/read/006834713eb608ea4d529 <i>Téléchargement</i> https://www.rietmann.fr/wp-content/uploads/2026/02/VEGGIECUS_Produits-finis-FR.pdf
--	--