

INOÛÏ

MICROPOUSSES : INOÛÏ veut séduire les professionnels de la restauration

Une nouvelle marque de micropousses innovante vient de voir le jour : INOÛÏ. Nutritive, vitaminée et tendance, elle est destinée aux professionnels du secteur RHD-CHR. Locale et durable, elle se décline en trois gammes à destination des professionnels de la restauration pour sublimer leur préparation. INOÛÏ sera disponible dès le 15 mai au sein de l'enseigne MÉTRO de la région Pays-de-la-Loire. Explications.

INOÛÏ débarque le 15 mai dans les magasins MÉTRO de la région Pays-de-la-Loire ! La nouvelle marque de micropousses veut en effet s'adresser aux professionnels de la restauration avec ses jeunes plantes fraîchement poussées. Élaborées au sein d'un site de production certifié HVE aux portes d'Angers, elles s'épanouissent sans pesticide ni engrais chimique. Ces micropousses INOÛÏ sont à la fois un concentré de saveurs, d'arômes et de nutriments.

... LA MARQUE SE DÉCLINE EN 3 GAMMES ...

LES PUISSANTES

qui apportent du piquant aux assiettes pour réveiller les papilles avec la moutarde, capucine, radis, roquette.



LES SURPRENANTES

qui créent la surprise par leur texture ou par leur goût avec la bourrache, le pois, le tournesol, la tagète.



LES SUBTILES

qui donnent de la couleur et du peps et une petite touche de déco avec le basilic et la coriandre.



En effet, INOUÏ a été élaborée pour permettre aux restaurateurs de sublimer leurs plats et de surprendre les papilles de leurs clients. Mais aussi pour que les micropousses soient aussi fraîches que pratiques à utiliser. La gamme est également éco-conçue de A à Z (barquette compostable, emballage carton recyclable).



“Notre nouvelle gamme INOUÏ est inspirée par la créativité des Chefs de notre région.

Elles grandissent dans leur barquette ; ce qui permet aux restaurateurs une garantie de fraîcheur et une cueillette au gré de leurs préparations”

précise Angel RODRIGUEZ,
Directeur général



Produites en Anjou, les micropousses INOUÏ sont produites par BIOPANTS France, leader des herbes aromatiques fraîches et bio.

... ZOOM SUR UNE GAMME INSPIRANTE ...

- Une segmentation par les saveurs et l'usage.
- Une communication pédagogique : des idées d'associations en fonction des saveurs et des conseils de conservation pour les professionnels.
- Un QR code interactif pour découvrir des astuces et idées recettes pour sublimer les préparations culinaires des restaurateurs.

