



PICADELI SE MET EN MODE HIVER AVEC SES NOUVEAUX BOWLS À RÉCHAUFFER

Avec plus de **2 000 bars à salades en Europe et aux États-Unis** (dont **440 en France** chez Franprix, Monoprix, Système U, Auchan, Casino et Carrefour Market), Picadeli s'impose comme le leader du salad bar en libre-service. Chaque année, plus de **100 millions de salades** sont composées chez Picadeli, preuve que manger sain peut être simple, pratique et gourmand. Cet automne-hiver, la marque innove avec une nouvelle offre : les **bowls à composer et à réchauffer** en quelques secondes, qui réinventent la pause déjeuner... ou s'invitent au dîner.

QUAND LA SALADE SE MET AU CHAUD...

La saison automnale arrive à grand pas, et la salade est souvent reléguée au second plan. Avec ses **bowls à réchauffer**, Picadeli change la donne : des **recettes équilibrées qui marient ingrédients frais et touches chaudes et réconfortantes**.



« L'hiver est une période où beaucoup de gens se tournent vers des plats plus lourds, mais il n'y a aucune raison pour que l'alimentation fraîche et saine ne puisse pas être aussi chaude et réconfortante. Un bowl à réchauffer Picadeli, c'est le meilleur des deux mondes : on garde les nutriments et la fraîcheur, tout en retrouvant le confort des plats d'hiver. »

Ted Hallberg, chef cuisinier de Picadeli

...ET PASSE À TABLE POUR LE DÎNER !

Longtemps associée à la pause déjeuner, la salade Picadeli franchit une nouvelle étape en devenant aussi une **option pour le repas du soir**. Rassasiantes, rapides à réchauffer et plus légères que les plats traditionnels, les recettes à réchauffer répondent aux attentes des consommateurs urbains en quête de praticité... sans compromis sur le goût.

5 RECETTES EXCLUSIVES POUR RÉCHAUFFER L'HIVER

Picadeli dévoile **cinq recettes inédites de bowls chauds**, imaginées pour donner envie à chacun d'adopter cette **nouvelle tendance hivernale** et rappeler qu'un repas sain peut être à la fois gourmand et réconfortant :



▪ **Thaï Chaud !** – nouilles Pad Thaï, poulet grillé, edamame et sauce sriracha



▪ **Orient Express** – falafel chauds, légumes grillés et baies de goji



▪ **Thon Curry Fissa** – pâtes crémeuses au curry, thon et pickles oignon rouge



▪ **Le Teriyaki show** – riz complet, légumes croquants et strips teriyaki



▪ **Chili trop chill** – pâtes au chili, poulet grillé et parmesan

PICADELI, UNE AUTRE IDÉE DU REPAS PRATIQUE ET RESPONSABLE

Depuis 2009, Picadeli prouve qu'une restauration rapide peut être **bonne, saine et responsable**. Aujourd'hui :

- **90 %** de l'assortiment est végétarien, **70 %** est végan
- pas de viande rouge ni de porc, pour réduire l'empreinte carbone
- emballages recyclables et technologie « The Arctic » pour garantir la fraîcheur et limiter le gaspillage

Avec un **chiffre d'affaires de 130 M €** et une croissance continue, Picadeli s'impose comme un acteur clé de la restauration pratique et gourmande, accessible à tous.



« Avec les bowls à réchauffer Picadeli, nous proposons une offre adaptée à la saison et ouvrons la voie à un nouveau moment de consommation : le dîner »

David Bicheron, Directeur Général de Picadeli France

À PROPOS DE PICADELI

Picadeli est une entreprise suédoise spécialisée dans la food tech santé, dédiée à révolutionner l'industrie du fast-food grâce à des offres à la fois nutritives et savoureuses. Fondée sur la conviction que le fast-food doit privilégier la santé, Picadeli se spécialise dans les salades en libre-service, avec pour mission de démocratiser l'accès à une alimentation saine. Son concept de bar à salades high-tech combine commodité et nutrition, offrant des options fraîches et délicieuses qui bousculent les stéréotypes du fast-food considéré comme malsain. Avec plus de 2 000 implantations en Europe et aux États-Unis, Picadeli s'est imposée comme un leader du marché du fast-food sain, avec des ventes annuelles de plus de 130 millions d'euros, soit près de 260 millions d'euros en valeur au détail, ce qui correspond à plus de 50 millions de salades vendues chaque année.



DOCUMENTS PRESSE

WWW.PICADELI.FR

