



BEYOND MEAT®

Kim Kardashian : la nouvelle ambassadrice Beyond Meat

Après le rappeur Snoop Dogg, ou encore le sportif **XX**, Beyond Meat, un leader dans le domaine de la viande d'origine végétale, est fier d'accueillir Kim Kardashian comme ambassadrice internationale.

*"Je suis vraiment inspirée par la mission de Beyond Meat. J'aime le fait qu'au-delà de rendre l'alimentation à base de plantes délicieuse et accessible, ils le font d'une manière qui profite à la fois aux gens et à la planète » déclare cette icône mondiale et entrepreneuse hors pair à la tête d'un réseau de **300 millions de followers sur Instagram** qui devient par la même occasion consultante pour la marque.*

Découvrez la recette coup de cœur de Kim Kardashian Les Tacos Végétariens Beyond Meat

"Mes enfants sont obsédés par ma recette de Tacos Végétariens lors des barbecues party. C'est encourageant de savoir que les petits changements que je fais pour ma famille, comme incorporer plus de viande Beyond Meat dans nos repas, peuvent avoir un impact considérable pour la planète."

Kim Kardashian

Préparation. 8 personnes

Temps de préparation : 5 minutes - Temps de cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

500g de Beyond Mince®

½ tasse de sauce tomate

1 cuillère à soupe de poudre de chili

½ cuillère à café de sel

½ cuillère à café de cumin

¼ cuillère à café d'origan émincé

¼ cuillère à café d'ail émincé

¼ tasse d'oignon en petits dés

⅛ cuillère à café de cannelle (facultatif)

⅛ cuillère à café de flocons de piment rouge (facultatif)

⅛ cuillère à café de paprika (facultatif)

⅛ cuillère à café de coriandre (facultatif)

8 tortillas de maïs souples

½ tasse de fromage cheddar (remplacez par un fromage sans produits laitiers pour une version végane)

1 avocat

½ tasse de laitue

½ bouquet de coriandre

1 tomate

5 citrons verts

ÉTAPES

1 – Préparer la garniture végétale

Découper l'avocat en rondelle. Hacher grossièrement la coriandre.



BEYOND MEAT®

Ciselez la salade. Émincer l'ail finement

Couper les tomates et l'oignon en petit dés. Trancher les citrons en 4 dans la longueur

2 - Dans une grande sauteuse, faire cuire à feu doux le Beyond Mince® pendant 5 minutes, puis y incorporer les épices et sauce tomate. Laisser mijoter pendant environ 2-3 minutes

3 - Chauffer les tortillas de maïs jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

4 - Incorporer le mélange sur les tortillas de maïs et le garnir selon les goûts avec du cheddar, de l'avocat, de la tomate, des oignons, de la salade et de la coriandre.

5 – Régalez-vous !



Le Beyond Mince® est disponible en grande et moyenne surface aux rayons

boucherie et surgelés*.

Prix de vente conseillé 3,99 €**

*Liste des distributeurs nationaux : **Monoprix, Casino, Franprix, Carrefour Market.**

**Le distributeur décide seul de ses prix de vente

Le **Beyond Mince®** est aussi savoureux que de la viande hachée conventionnelle, mais il est entièrement fabriqué à partir de plantes. Avec un goût si riche et une texture charnue, c'est une option parfaite pour les amateurs de viande qui veulent vivre une expérience gourmande et savoureuse tout en réduisant leur consommation de viande. Dans le Beyond Mince®, les pois fournissent les protéines, la betterave donne la teinte rouge de la viande et l'huile de coco associé à de la féculé de pomme de terre offrent une jutosité et une mâche alléchante.

Le Beyond Mince® ® contient 19 g de protéines et ne contient ni cholestérol, ni soja, ni gluten.

Profitez de la saison des barbecues tout en faisant un geste pour la planète. Remplacez la viande traditionnelle par une galette végétale, sans avoir à faire de compromis sur le goût ni la texture.

A propos de Beyond Meat

Beyond Meat, Inc. (NASDAQ:BYND), un leader dans le domaine de la viande d'origine végétale, propose toute une gamme de viandes d'origine végétale révolutionnaires. Fondée en 2009, Beyond Meat a conçu ses produits pour qu'ils aient le même goût et la même texture que la viande d'origine



BEYOND MEAT®

animale tout en offrant certains avantages pour l'environnement. L'engagement de la marque Beyond Meat, Eat What You Love™ (« Mangez ce que vous aimez »), traduit la forte conviction qu'il existe une meilleure façon de nourrir notre avenir et que les choix positifs que nous faisons toutes et tous, aussi insignifiants soient-ils, peuvent nous aider à progresser vers un avenir qui nous fait envie. En passant de la viande d'origine animale à la viande d'origine végétale, nous pouvons contribuer à répondre aux préoccupations liées à la conservation des ressources naturelles et au bien-être animal. Depuis Mars 2022, les produits Beyond Meat sont disponibles dans environ 135, 000 points de vente au détail et de restauration dans plus de 90 pays à travers le monde. Visitez www.BeyondMeat.com et suivez @BeyondMeatEU sur Instagram, @BeyondMeat sur Facebook, Twitter et TikTok.