



# FOODSERVICE



Communiqué de  
presse Juillet 2021



## LE GROUPE BEL LANCE NURISHH®, SA PREMIÈRE MARQUE 100% VÉGÉTALE

**AVEC LE LANCEMENT DE NURISHH®, EN GMS ET TRÈS PROCHAINEMENT EN FOODSERVICE, LE GROUPE BEL CONFIRME SON AMBITION DE DEVENIR UN DES ACTEURS MAJEURS DE L'ALIMENTATION VÉGÉTALE ET D'EN DÉMOCRATISER LA CONSOMMATION.**

Cette année, le Groupe Bel annonce le lancement de Nurishh®. Une nouvelle marque de solutions culinaires végétales fabriquées en France à Saint-Nazaire, née de l'acquisition de la marque française « Nature et Moi » et de l'expertise et du savoir-faire Bel.

Nurishh® est disponible en France depuis le mois d'avril en grande distribution et le sera en **Foodservice en septembre 2021**.

Le lancement de Nurishh® marque une étape structurante de la présence de Bel sur le marché du végétal que nous considérons complémentaire au laitier et au fruitier. Le Groupe nourrit l'ambition d'aider les acteurs de la restauration commerciale à démocratiser l'offre de recettes 100% végétales. Notre objectif est de permettre à TOUS les chefs, spécialisés ou non dans l'offre vegan, de cuisiner facilement des plats qui répondent aux attentes de tous leurs clients. En France, les régimes alimentaires évoluent au rythme des convictions des consommateurs et de leurs préoccupations santé. Il était important pour Bel Foodservice de pouvoir proposer une offre végétale de qualité, pratique et créative. “

**Linda Neu - Directrice Marketing Foodservice et GMS de Bel France.**

Avec Nurishh®, Bel confirme sa volonté d'accompagner tous les consommateurs dans l'évolution de leurs goûts, de leurs convictions, de leurs habitudes et de leurs besoins à la maison comme au restaurant. D'après l'étude Deliveroo, en 2020, les commandes vegans ont augmenté de 38% sur l'application et d'après une étude Kantar Worldpanel, 35,4% des foyers français comptent désormais au moins une personne se déclarant comme « flexitarienne ». Ainsi, l'offre 100% végétale Nurishh® permet aux restaurateurs de proposer à tous ceux, désireux de réduire leur consommation de produits d'origine animale également en dehors de leur

### COMPOSITION DE LA GAMME NURISHH® EN FOODSERVICE



Râpé saveur mozzarella  
500 g

foyer, de diversifier leur alimentation avec plaisir et gourmandise. Bel Foodservice accompagne également les restaurateurs en leur offrant de nombreuses idées recettes via son site belinspirations.fr.

La gamme Nurishh® Foodservice se compose de deux références : un râpé végétal pour pizzas et gratins saveur mozzarella en format 500 g et des tranches végétales saveur cheddar en format 400 g (20 tranches empilées de 20 g), idéale pour les préparations type burgers et sandwiches. Une offre pensée pour répondre avec facilité et qualité à une multitude de préparations culinaires, à chaud comme à froid.

Les produits Nurishh sont élaborés principalement à partir d'eau, de matière grasse d'origine végétale (noix de coco), d'amidon, d'arômes et colorants naturels végétaliens et de sel. L'ensemble de la gamme ne contient ni gluten, ni lactose, ni allergènes majeurs, ni arômes ni colorants artificiels. Tous les produits sont riches en calcium et vitamine B12 et ont été développés en prenant soin d'assurer une continuité des apports en calcium avec nos produits laitiers.

Avec l'ambition de devenir la marque de référence du marché du végétal en France, Nurishh® rejoint aujourd'hui un portefeuille de marques positives et motrices du changement : elle illustre la capacité d'innovation du Groupe Bel à répondre aux enjeux d'une alimentation plus saine, plus responsable, qui rassemble et accessible à tous.

**Pour Bel, le lancement de Nurishh® marque le début d'une nouvelle aventure, qui nourrit beaucoup d'ambition de développement pour ces nouvelles spécialités végétales, dans la lignée de sa mission « For All. For Good »\*.**



**Tranches saveur cheddar**  
400 g (20 x 20 g)

\*Pour tous. Pour de bon.



## RECETTE de burger 100 % végétal pour 2 personnes

### Pour le Burger

- 2 pains à burger
- 2 tranches végétales saveur Cheddar Nurishh®
- 2 galettes végétales à burger
- 1 tomate coupée en rondelle
- 1 oignon rouge émincé
- 1 poignée de feuilles de laitue

### Pour la sauce

- 1 c.s. de la sauce de votre choix

Faites cuire votre viande ou votre galette végétale à burger selon les instructions mentionnées sur l'emballage pendant que vous préparez les autres ingrédients.

Dans une poêle très chaude, faites griller vos petits pains à burger. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez également faire griller les galettes à burger pour une caramélisation et une saveur supplémentaire.

Garnissez ensuite les pains avec les Tranches végétales saveur Cheddar Nurishh®.

Déposez une cuillère à soupe de la sauce de votre choix sur la moitié inférieure du pain, avec de la laitue et des oignons, puis déposez la galette végétarienne par-dessus.

Ajoutez deux tranches de tomate et un peu plus de laitue puis refermer le Burger. Servez avec une salade ou des frites pour encore plus de gourmandise !

## A PROPOS DE BEL FOODSERVICE

Créée en 1973, la division Foodservice du Groupe Bel est dédiée aux professionnels de la restauration hors foyer (restauration collective, restauration commerciale et circuits de vente alternatifs). Bel Foodservice propose les marques phares du Groupe Bel - La Vache qui rit®, Kiri®, Mini Babybel®, Boursin® et des marques spécifiquement développées pour ce marché comme Cantadou® ou Chanteneige® - dans une gamme de portions individuelles et de fromages ingrédients destinés à tous les usages.

Nous suivre

[www.belfoodservice.fr](http://www.belfoodservice.fr)

[www.belinspirations.fr](http://www.belinspirations.fr)

