Communiqué de presse

Lille, le 15/03/2022

Fooh, le nouveau tempeh bio français et gourmand, au salon Sandwich and Snack Show

Encouragé par le fort engouement rencontré auprès des chefs et acheteurs lors du Sirha 2023, Fooh participera au salon Sandwich and Snack Show Paris, les 12 et 13 avril 2023. L'occasion pour cette nouvelle marque française et bio de tempeh (légumineuses fermentées), de présenter de multiples recettes délicieuses à mettre en œuvre en restauration rapide, pour proposer une alternative 100% végétale et protéinée.

Un aliment végétal, à haute valeur protéinique, produit avec des légumineuses issues de l'agriculture biologique française, sans additif…simples et bons pour la planète, les tempehs Fooh avaient déjà retenu l'attention de Nutrimarketing qui les avait sélectionné dans son tour innovation végétale sur le Sirha. Ils avaient aussi suscité la curiosité et l'attention de nombreux cuisiniers, acheteurs, professionnels du marketing et de la R&D de restaurants collectifs et commerciaux, voyant en Fooh une marque de produits uniques pour proposer du végétal protéiné et gourmand dans leurs menus.

Alors que beaucoup d'alternatives aux produits carnés, ou de la mer prennent la forme de produits ultra transformés, la naturalité de la fermentation et le choix de produits à base de soja, ou lentilles corails, ou pois chiches, séduit…notamment dans le cadre de la loi Egalim.

Fooh travaille donc activement sur ses process industriels pour permettre une production et une commercialisation à destination des professionnels dans les prochains mois…en attendant, Fooh proposera sur son stand des dégustations de ses premières recettes dans une version snack. Une carte version « Fooh truck » sera aussi dévoilée pour donner aux chefs des idées de cuisine snack de ses produits : guaca Fooh, Crousti Fooh, Foogie Salade, frites de Fooh, Burger Fooh, Poke Fooh, Bolo Fooh, Barre Carafooh...Car si les tempehs de Fooh se prêtent à des recettes élaborées, ils se cuisinent aussi très simplement dans des recettes classiques de la restauration rapide, ou pour servir de nouvelles inspirations gourmandes aux chefs.

Fooh : stand des Hauts-de-France, au Palais des expositions porte de Versailles (pavillon 7.1).

Le tempeh

Le tempeh est obtenu à partir de graines de légumineuses dépelliculées ou décortiquées (pois chiches, lentilles corail, soja, haricots noirs…), cuites puis fermentées. Connu depuis des siècles en Indonésie, le tempeh devient populaire en Europe et séduit notamment les végétariens. Il constitue un substitut à la viande à la fois riche en protéines et en nutriments de qualité. Côté cuisine, il offre une multitude de possibilités à qui sait l'accommoder et le sublimer. Le tempeh possède un goût unique que nous pouvons qualifier d'umami, fameuse saveur tant recherchée par les amateurs de cuisine. Son goût rappelle aussi parfois celui de noisette, de champignon, ou de lardon quand il est fumé.

- 15% , c'est la croissance du marché mondial estimée à pour les 5 prochaines années (source : Mordor Intelligence).
- 77% des français s'informent sur l'origine et la composition des produits lors de leurs achats (source Baromètre Santé Nutrition INPES)
- 25% des français se déclarent flexitariens.(source France Agrimer)