

HARi&CO

LA CUISINE VÉGÉTALE A TROUVÉ SON CHEF

HARi&CO DÉVOILE UNE NOUVELLE GAMME DE PRODUITS POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE LA RESTAURATION

En 2025, HARi&CO franchit une nouvelle étape avec la sortie d'une nouvelle gamme de produits pré-frits qui répond parfaitement aux besoins de la restauration collective et commerciale.

UNE GAMME ADAPTÉE AUX ENJEUX DE LA RESTAURATION !

HARi&CO lance une gamme de 6 produits surgelés 100% végétaux, conçus pour offrir une expérience à la fois gourmande, pratique et respectueuse des attentes des chefs. Comme le reste des produits de la marque, ils sont sans additifs, sans soja, avec des produits bio et conventionnels, et toujours à base de légumineuses françaises :



BIO



KEFTA VÉGÉTALE

BIO



PALET VÉGÉTAL PANÉ

coco et curry

BIO



GALETTE HARICOTS ROUGES

poivrons et piments doux

BOULETTE PANÉE

tomates et aubergines



PALET VÉGÉTAL CAROTTES

et herbes de Provence



BOUCHÉES POIS CHICHES

cumin et menthe



UNE GAMME EN PHASE AVEC LES TENDANCES

Cette gamme répond à des tendances culinaires actuelles, marquées par une progression dans la recherche de recettes exotiques de +20% en 2023¹. Inspirée par des cuisines du monde, notamment méditerranéennes, elle s'intègre parfaitement à une offre moderne et surtout attractive, puisque 75% des consommateurs français sont séduits par les produits aux saveurs internationales et méditerranéennes.²

Avec des formats faciles à portionner inspirés de la finger food et riches en protéines, HARI&CO propose des produits très facile à remettre en œuvre tout en respectant les besoins spécifiques des chefs de cuisine. De plus, ces produits surgelés offrent une longue conservation, répondant ainsi aux attentes de 80% des professionnels du secteur qui préfèrent des produits pratiques, facile à cuisiner et compatibles avec la liaison froide.

Avec plus de 10 millions de repas servis chaque année avec ses produits, HARI&CO s'impose comme un acteur clé de la cuisine végétale en France. En 2025, l'entreprise renforce son engagement pour offrir des produits toujours plus innovants, au service d'une alimentation gourmande, et surtout en phase avec les tendances culinaires actuelles.



GRÂCE À CETTE NOUVELLE GAMME, HARI&CO POURSUIT SA MISSION : OFFRIR DES SOLUTIONS PRATIQUES ET SAVOUREUSES POUR LES PROFESSIONNELS TOUT EN DÉMOCRATISANT UNE CUISINE VÉGÉTALE RESPECTUEUSE DE LA PLANÈTE.

¹ Source : Food Service Vision / ² Source : Kantar / ³ Source : CHD Expert

WWW.HARI-CO.COM



RESPONSABLE COMMUNICATION
Marion Hermet
mhermet@hari-co.fr



ASSISTANTE COMMUNICATION
Eva Bongiorno
ebongiorno@hari-co.fr

À propos de HARI&CO : fondée en 2014 par Emmanuel Brehier et Benoît Plisson, ingénieurs agronomes lyonnais, HARI&CO est une entreprise engagée qui a pour ambition de démocratiser la cuisine végétale avec des produits aux recettes gourmandes, équilibrées et colorées. Pour cela, HARI&CO mise sur les légumineuses issues de nos filières agricoles françaises et les remet au goût du jour avec des produits traiteur, des plats cuisinés et des produits pour l'apéritif. Composée aujourd'hui de 40 salariés, HARI&CO est présente en Grande Distribution dans plus de 5 000 points de vente, et en Restauration collective et commerciale partout en France.