



HEURA LANCE SES ALTERNATIVES À LA VIANDE DE PORC ET S'ANCRE UN PEU PLUS DANS LE MARCHÉ FRANÇAIS AVEC UNE EXTENSION DES POINTS DE VENTE

Paris, 16 Septembre 2021 : *Heura, start-up espagnole acteur du marché des alternatives végétales à la viande, a annoncé le lancement de ses toutes premières alternatives végétales au porc lors d'un événement d'envergure aux arènes de La Monumental, à Barcelone.*

Heura renoue avec ses traditions et lance deux nouvelles alternatives au porc

C'est au coeur d'une arène qui fut pendant longtemps le haut-lieu de la tauromachie à Barcelone qu'Heura, start-up militante, a dévoilé ses premières alternatives végétales au porc, lors d'un événement visant à créer un nouveau récit dans un lieu dont l'histoire et les pratiques furent fortement ancrées dans la maltraitance animale.

Un geste symbolique et une déclaration des intentions de toute une génération à travers lesquels Heura a souligné son désir de célébrer son héritage, tout en faisant évoluer les mœurs et les traditions.

Avec le lancement de la chipolata et de la merguez, la marque Heura signe le début d'une nouvelle ère - une ère qui célèbre son héritage et ses traditions méditerranéennes, tout en les faisant évoluer pour répondre aux besoins actuels et futurs de la planète, des consommateurs et des animaux.

Avec une réduction conséquente de matières grasses et un plaisir gustatif toujours au rendez-vous, les nouvelles alternatives Heura au porc visent à offrir une expérience similaire à celle de la viande de porc traditionnelle. La chipolata Heura se distingue notamment par ses 40% de matières grasses et de graisses saturées en moins que la viande animale. La merguez, aliment phare de la cuisine espagnole, se différencie de la concurrence par ses 60% de matières grasses en moins.

Une étiquette courte et simple à lire pour les consommateurs, voilà ce qui est au cœur des préoccupations d'Heura. C'est pour cela que la marque a tenu à mettre au point une chipolata et la merguez qui





contiennent 30% d'ingrédients en moins que les produits qui sont déjà sur le marché. Heura se concentre sur la création d'une solution holistique qui résout les problèmes actuels, sans en créer de nouveaux, et offre aux consommateurs des produits riches en protéines, en vitamines B12 et en fibres.

“L'objectif ultime de Heura avec le lancement de nouveaux produits à La Monumental est de célébrer les traditions et l'héritage qui contribuent à faire de Heura ce qu'elle est, tout en veillant à demander constamment comment nous pouvons les améliorer. Tout comme la Catalogne qui a renouvelé sa tradition taurine à La Monumental, la tradition de la viande d'origine végétale est un changement inévitable et obligatoire pour l'évolution de la société.”

Marc Ananos, co-fondateur de Heura.

Après une première introduction en France, Heura accélère sa commercialisation et part à l'assaut des foyers français

En pleine croissance, la start-up leader de son secteur en Espagne continue son expansion au pays de la gastronomie et sera disponible dans 1000 nouveaux points de vente. Déjà présents chez de nombreux distributeurs, les produits Heura seront disponibles dans les Carrefour Market et Carrefour City d'Ile de France, Casino à travers la France ainsi que dans plus de Monoprix.

Depuis son lancement en France, la volonté de la marque est claire : offrir aux Français des produits savoureux et qualitatifs afin de les soutenir dans leur transition vers une consommation plus responsable. Entre tradition et révolution, Heura invite les Français à rejoindre un mouvement qui leur correspond afin de changer le monde ensemble.

La chipolata Heura et la merguez Heura seront disponibles en GMS dès la fin de l'année 2021.

À propos de Heura

Heura est une startup espagnole “food-tech”, fondée en 2017 par les activistes de l'alimentation Marc Coloma et Bernat Añaños. Leur mission est d'offrir des alternatives à base de viande végétale reprenant les codes des protéines tout en préservant le caractère nutritif. L'héritage culinaire méditerranéen se reflète dans leurs produits: label propre, haute valeur nutritionnelle et les recettes aux saveurs du Sud ! La startup latine a notamment reçu le prix Saveur de l'année 2020 ! Heura à un réseau de distribution important, avec plus de 3 000 boutiques dans 14 pays dans le monde : Espagne, Andorre, Portugal, France, Pays-Bas, Royaume-Uni, Belgique, Singapour, Hong Kong, Vietnam, Malaisie, Egypte, Canada et Chili.

Heura