



Communiqué de presse
Août 2021



Innovation
à découvrir en
avant-première
les 13 & 14 octobre
sur le salon

Stand
7.1-L14

SANDWICH
& SNACK
SHOW

Labelvie présente sa toute dernière innovation

Le pain à *indice glycémique* le plus faible du marché

L'entreprise française innovante et engagée au service des gourmands dévoile son nouveau pain doté d'un **indice glycémique de 22**, contre 90 pour du pain blanc : une aubaine pour les **diabétiques**. Hyper-protéiné, il s'adapte également parfaitement au régime alimentaire des **seniors et sportifs**. Son atout majeur ? Il est tout simplement bon !

Veiller sur sa glycémie tout en se faisant plaisir

Il aura fallu 18 mois aux équipes pour trouver la recette parfaite de ce nouveau pain. Composé de graines de tournesol, lin et sésame, ce pain tranché est à la fois **moelleux** et **plein de saveurs**.

Son **faible indice glycémique** en fait un atout gourmand pour toutes les personnes souffrant de diabète. Il conviendra aussi aux personnes suivant un **régime Keto** (basé sur un apport bas en glucides).



Pain aux graines de Labelvie

Format sachet : 350 grammes
Conservation : 30 jours

Disponible en GMS dernier trimestre 2021

« Étant moi-même diabétique et bon vivant, j'avais du mal à trouver une bonne alternative aux pains classiques. Ce que l'on trouve sur le marché avec un IG bas est soit trop dur, soit fade et sans saveur à mon goût. » explique **Patrick Fery, PDG de Labelvie**.

Hyper-protéinées, **deux tranches de pain suffisent** pour répondre à 46% des besoins protéiques journaliers recommandés.

Les sportifs et personnes âgées pourront donc facilement intégrer ce pain à leur régime alimentaire. Riche en graines, ce pain à la couleur brune se déguste nature ! Toasté, il révèle aussi toutes ses saveurs.

Depuis 20 ans, le nombre de personnes diabétiques de type 1 progresse de 3 à 4% par an et apparaît de plus en plus précocement. En 2019, on enregistre plus de 4,5 millions de personnes touchées par le diabète en France.

Source : Fédération Française des Diabétiques

Labelvie, marque engagée pour tous les régimes alimentaires

Précurseur avec le lancement de sa gamme gourmande sans gluten, Labelvie met de nouveau à disposition son savoir-faire **au service des régimes pour diabétiques**. Les saveurs et les textures occupent une place primordiale dans la conception des produits. Des innovations gourmandes développées durant de longs mois avec minutie, sous le regard expert de Patrick Fery, ancien chef étoilé.

L'entreprise fabrique la totalité de ses pains à **Romilly-sur-Seine**, avec des **ingrédients provenant essentiellement de la région**. « À l'atelier, nous avons à cœur d'imaginer et concevoir des produits sains et bons au goût et pour l'organisme et ce, pour tous les régimes alimentaires. Je souhaite à mon échelle, contribuer à une meilleure alimentation pour tous, moins sucrée et moins grasse » ajoute **Patrick Fery**.



Patrick Fery
PDG de Labelvie

À propos

Labelvie est une entreprise française innovante et engagée qui propose une gamme snacking complète sucrée et salée à destination du BtoB (RHD et GMS) et BtoC. Soucieuse de proposer une offre qui convienne à tous les régimes alimentaires, la marque dispose déjà d'une large gamme sans gluten. Créée en 2017, Labelvie fait partie de SO FAST SO GOOD, basée à Romilly-sur-Seine (10). Le groupe de Patrick FERY emploie 150 personnes et a généré plus de 30 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2020.

Contact presse
Agence Versa RP

Oanh Lecomte
06.99.29.12.47 / oanh@versa-rp.fr