

PLANTED AU SNACK SHOW 2025 : LE VÉGÉTAL AU CŒUR DES TENDANCES DU SNACKING !

Planted s'installe au cœur du Snack Show 2025, les 2 et 3 avril prochains, pour présenter sa dernière innovation végétale : **planted.pastrami**. Après le succès de son **planted.steak**, récompensé au SIRHA 2025, la marque suisse continue d'innover avec des alternatives végétales savoureuses, durables et qui ne contiennent aucun additif ni arôme artificiel.

Cette édition du **Snack Show** sera l'occasion pour Planted de mettre également en avant un éventail de ses meilleures créations comme le **planted.duck**, le **planted.steak.emincé**, le **planted.kebab**, le **planted.crispy.strips**... Des produits conçus pour répondre aux attentes d'un marché du snacking en pleine évolution, où le végétal s'impose comme une alternative incontournable.

LE VÉGÉTAL, UNE TENDANCE QUI PREND DE L'AMPLEUR DANS LE SECTEUR DU SNACKING

Le marché du végétal est en plein essor, et le secteur du snacking ne fait pas exception. Selon l'étude **Snacking'Eat 2025**, **plus d'un Français sur trois consomme régulièrement des alternatives végétales et ce chiffre ne cesse de croître**. En restauration rapide, **les ventes de plats végétariens ont augmenté de 18 % en 2023**, preuve d'un intérêt grandissant des consommateurs pour des repas plus sains et durables. **74 % des Français estiment que les options végétales doivent être plus nombreuses** dans les offres de snacking.

UNE PRÉSENCE STRATÉGIQUE SUR LE SNACK SHOW

Planted sera présent sur le stand **C046** pour faire découvrir aux visiteurs professionnels sa dernière innovation culinaire :

planted.pastrami – Disponible en Food Service dès mai 2025

Le **planted.pastrami** est une révolution dans l'univers de la charcuterie végétale. Inspiré du pastrami new-yorkais traditionnel, il se distingue par sa texture tendre et juteuse, obtenue grâce à un procédé de fermentation exclusif. Son goût fumé et subtilement poivré ravira les amateurs de saveurs authentiques.



Sa richesse nutritionnelle en fait une alternative idéale aux charcuteries animales : **riche en protéines végétales, en fibres, en fer et en vitamine B12**, il répond aux attentes des consommateurs soucieux de leur alimentation. Ce produit polyvalent s'adapte à de nombreux usages :

- **Dégustation à froid** : parfait pour des plateaux de charcuterie, des salades composées ou des sandwiches gourmands.
- **Intégration en chaud** : il sublime un bagel grillé, un croque-monsieur végétal ou encore une pizza en topping.

- **Facilité d'utilisation en restauration** : disponible en tranches prêtes à l'emploi, il offre une solution pratique et rapide pour les professionnels.

Planted établit de nouveaux standards dans le développement de la viande végétale avec sa plateforme Whole Muscle, une technologie révolutionnaire permettant de créer des morceaux de viande végétale premium grâce à un processus de fermentation exclusif qui favorise la croissance des fibres.

Le planted.steak, lancé en 2024 et issu de cette plateforme innovante, a rencontré un succès fulgurant. Aujourd'hui, l'entreprise dévoile sa dernière innovation : **planted.pastrami, le premier produit tranché développé à partir de cette technologie de pointe.**

CHALLENGE VÉGÉTAL : PLANTED RELÈVE LE DÉFI

Planted participera également au **Challenge Végétal**, organisé le **3 avril 2025** dans le cadre du **Snack Show**. Cette nouvelle édition mettra en compétition des chefs et des marques engagés dans l'innovation végétale à travers **trois épreuves culinaires**. Parmi ces défis, les candidats devront **réinterpréter le bœuf bourguignon, un grand classique de la gastronomie française, en une version snacking** en utilisant le **planted.steak** comme ingrédient phare.

Un jury composé d'experts du secteur de la restauration et de la nutrition départagera les participants en évaluant la créativité, le goût et la faisabilité des recettes. Un événement incontournable pour démontrer le potentiel des alternatives végétales dans la cuisine rapide et moderne.

Infos pratiques du Challenge Végétal :

Date : 3 avril 2025 de 9h à 12h

Lieu : Scène Concours - Espace Démo du Snack Show, Pavillon 7.2

Jury : Chefs renommés, nutritionnistes et experts de l'alimentation durable

Accès : Sur inscription auprès de l'organisation du salon

UNE OFFRE QUI RÉPOND AUX EXIGENCES DU FOOD SERVICE

Planted s'adresse aux professionnels en quête de solutions végétales qualitatives, savoureuses et simples à intégrer à leurs cartes. Le Planted Pastrami et le Planted Steak Paprika sont conçus pour s'adapter aux exigences du food service :

- Prêts à l'emploi (simple réchauffage ou utilisation à froid)
- Riches en protéines et en fibres
- Flexibles pour une intégration dans divers formats (sandwichs, salades, plats chauds)

INFOS PRATIQUES

Snack Show 2024 – Paris Expo Porte de Versailles

Dates : 2 & 3 avril 2025

Stand Planted : **C046**

Planted continue de révolutionner le snacking avec des alternatives végétales savoureuses et nutritives. Rendez-vous au Snack Show pour découvrir et déguster ces innovations !

À PROPOS DE PLANTED

Planted combine des technologies de structuration et de fermentation brevetées pour produire des spécialités végétales, mettant l'accent sur une saveur délicieuse et une texture aussi charnue que juteuse, en utilisant uniquement des ingrédients naturels. Planted conçoit et structure des produits de toutes tailles et formes avec une texture fibreuse, motivée par la conviction qu'elle surpassera la viande animale à l'avenir en termes de goût, de durabilité, de santé, d'efficacité et de prix. Engagée à utiliser uniquement des ingrédients naturels et aucun additif dans tous ses produits, Planted établit une nouvelle norme dans le secteur de la viande à base de protéines végétales, ce qui en fait un choix durable et sain pour tous. Vraiment meilleure que la viande animale.

La croissance démographique, l'augmentation de l'espérance de vie et la hausse des salaires sont des moteurs majeurs de l'essor de la demande mondiale de viande. Pourtant, la taille actuelle de l'industrie de la viande animale n'est absolument pas viable. Planted veut changer cela. Cette société de Zurich spécialisée dans les technologies alimentaires, spin-off de l'École polytechnique fédérale (ETH) de Suisse, a été fondée en 2019 et a rapidement développé une propriété intellectuelle basée sur son approche technologique, détenant actuellement plusieurs brevets. Planted est certifiée B Corp.

Planted fabrique la plupart de ses spécialités végétales dans ses locaux de production transparents à Kempthal, en Suisse : la première production viande ouverte au public.

Les produits de Planted sont disponibles dans plus de 6500 restaurants et plus de 10'000 points de vente au détail en Suisse, en Allemagne, en Autriche, en France, en Italie, au Royaume-Uni et au Benelux ainsi que dans toute l'Europe par le biais de sa propre boutique en ligne. Les gammes de viandes de Planted, chacune contenant diverses sources de protéines, incluent actuellement planted.émincé, planted.effiloché, planted.effiloché laqué, planted.kebab, planted.pané escalope, planted.saucisse et planted.steak. En outre, elle propose une variété d'éditions limitées développées en étroite collaboration avec des chefs vedettes comme Tim Raue, Haya Molcho et Sebastian Copien.

Vous trouverez de plus amples informations ici : <https://www.eatplanted.com>