

SIRHA 2025

ACCRO, spécialiste des alternatives végétales à la viande, poursuit son développement en RHF et lance deux innovations produits à destination des restaurateurs

ACCRO renforce sa présence sur le secteur de la RHF (Restauration Hors Foyer) et profite de sa présence au SIRHA pour annoncer le lancement de deux nouveaux produits : le Filet 100% végétal, ainsi que le Façon Meunière, première alternative au poisson proposée par la marque. Des innovations qui misent sur le goût pour une expérience gustative étonnante !

100% végétaux, les produits de la gamme ACCRO sont préparés à partir de protéines de pois et de blé cultivés en France, et fabriqués dans les Hauts-de-France. Avec un chiffre d'affaires qui a triplé en 2024 et une gamme de produits désormais composée de 18 références, ACCRO séduit de plus en plus de consommateurs Français et de professionnels de la restauration. La marque, en perpétuelle innovation, souhaite en effet proposer aux restaurateurs des produits adaptés à leurs besoins et contraintes tout en satisfaisant gustativement les consommateurs finaux. Avec les deux innovations, disponibles dès février 2025, la gamme à destination de la RHF est désormais composée de 19 produits.



Façon Meunière - une grande première pour ACCRO !

ACCRO s'installe sur le marché du simili-poisson avec sa nouvelle recette "Façon Meunière". En forme de filet, agrémenté d'une délicate panure aux herbes et au citron, cette nouvelle référence constitue une innovation majeure pour la marque. Préparé à la poêle ou au four, son goût, sa texture et son aspect visuel sont surprenants.



Filet 100% végétal

Fabriqué dans les Hauts-de-France à partir de protéines de pois et de blé cultivés en France, ce filet à griller 100 % végétal se prépare aussi simplement que la viande. Grillé à la poêle, nature ou en sauce, il s'adapte à toutes les recettes. A la dégustation, on retrouve un délicieux goût de poulet rôti et une texture moelleuse. Le filet 100% végétal d'ACCRO est riche en protéines, source de fer et de fibres.



La RHF : ACCRO dans une logique d'accélération en 2025

Après quelques années d'installation de la marque, ACCRO poursuit son développement et vise une accélération sur les marchés RHF et GMS. De nombreux partenaires font désormais confiance à la marque tels que l'Accor Arena, Thierry Marx et autres chaînes de restauration. Cela représente aujourd'hui plus de 10 000 points de vente.

À propos d'ACCRO

Créé en 2019, ACCRO est le spécialiste des alternatives végétales à la viande gourmandes et savoureuses made in France. Certifiée B Corp, la marque réconcilie végétariens, flexitariens, amateurs de viande... autour du goût, de l'alimentation plaisir et de la consommation responsable. De l'emblématique haché (premier produit développé par ACCRO), aux nuggets en passant par les allumettes ou encore les boulettes... ACCRO propose une gamme étoffée pour satisfaire tous les goûts ! Avec une vingtaine de références en RHF, la marque innove constamment pour proposer aux professionnels de la restauration des produits répondant à leurs usages et contraintes. Aujourd'hui, la marque ACCRO est présente dans 10 000 points de restauration, y compris des restaurants indépendants, partout en France.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur <https://accro.fr/>