



FURIFURI LANCE DEUX NOUVEAUTÉS AVEC FEQH ! SAVEUR CURCUMA POIVRE ET GENKI SPIRULINE



Pour démarrer l'année sous le signe de la **saveur et de la créativité**, nous avons une délicieuse nouvelle à partager ! Frédéric Grasser Hermé, que le monde de la gastronomie connaît d'avantage sous le **pseudonyme FeGH, penseur en nourriture et auteur de 37 livres de cuisine**, cuisinière du cuisinier d'Alain Ducasse mais **SURTOUT addicte de FURIFURI depuis son lancement !**

C'est grâce à Alain Ducasse qu'elle rencontre Natsuko Perromat du Marais et Julie Renaud, les deux fondatrices de la marque et très naturellement elles décident de créer main dans la main deux nouvelles saveurs inédites et résolument audacieuses de FURIFURI : **CURCUMA POIVRE et GENKI SPIRULINE.**

FURIFURI ET FEQH, UNE HISTOIRE DE GOÛT DE CŒUR !

"Fervente des nourritures terrestres, **convaincue dès la première heure par le projet FURIFURI prônant le défi d'une alternative avérée au sel avec du goût** et étant en osmose totale avec l'équipe intrépide et énergique de la marque, à mon tour, j'ai voulu — j'ai osé, aller encore plus loin avec **zéro sel (Genki).**

Inspirée par la gamme de Furikaké, il a été facile avec mes atouts maîtres « **qui dit et qui fait** » de convaincre Natsuko et Julie. Connaissant les bienfaits thérapeutiques du **Curcuma**, non seulement lumineux en cuisine pour la vivacité de sa couleur, et, en globe goûteur avisée en géographie du goût, ce choix m'est venu naturellement car je savais que l'association poivre curcuma était fusionnelle : **plus qu'à... UNE ÉVIDENCE !**



Quant à la **Spiruline**, ce que j'en savais était la justesse en association avec d'autres algues ou du sésame mais en les accouplant avec du chanvre, plus tendre en bouche, ces deux-là seraient du pain bénit. « GENKI ! » Affirmatif pour votre bien-être."
explique Frédéric Grasser Hermé.

FURIFURI CURCUMA POIVRE : LA SEPTIÈME SAVEUR SIGNÉE FEGH

Sous l'impulsion de FeGH, FuriFuri dévoile une nouvelle saveur aux bienfaits incroyables : le curcuma qui associé au poivre amplifie ses bienfaits pour l'organisme.



Le **curcuma**, reconnu pour ses **puissantes propriétés antioxydantes, anti-inflammatoires et anti-fatigue**, se combine harmonieusement avec le **poivre**, pour offrir une saveur à la fois intense et parfaitement équilibrée.

Après avoir testé le piment fort, le curry doux, le citron, l'original, la tomate et le gingembre, découvrez cette septième saveur qui ne manquera pas de faire **fureur**, pour ceux qui recherchent à la fois **plaisir et bien-être** !

FURI-MATCH : légumes poêlés, riz sauté, poulet rôti, salade d'agrumes...

LES BIENFAITS nutritionnels de la saveur CURCUMA POIVRE :

- . Riche en protéines, fibres, vitamine B1, B2, B3 et Zinc
- . Riche en zinc
- . Riche en fer, iode, et magnésium
- . Source de vitamine B en général et riche en vitamine B1 (essentielle au bon fonctionnement du système nerveux), B2 et B3 et B9

Ingédients : sésame, algues bio de Bretagne (dulse, laitue de mer, nori), curcuma, gingembre, sel de Camargue (5%), huile de colza.



NOUVELLE GAMME : GENKI

FURIFURI dévoile GENKI (signifie santé physique et mentale en japonais), une nouvelle **gamme bien-être** innovante avec **le premier furikaké à la française**, élaboré à partir d'ingrédients **100 % made in France, signée FeGH**. La gamme GENKI remplace les traditionnelles graines de sésame par des graines de chanvre, reconnues pour leurs propriétés nutritionnelles exceptionnelles.

Sans sel ajouté, cette gamme est un véritable **allié bien-être**, parfait pour enrichir vos plats au quotidien.

En plus d'apporter une saveur riche et une vitalité immédiate, **elle soutient votre équilibre nutritionnel, pour une santé optimale au quotidien.**



LA 1ÈRE SAVEUR GENKI : SPIRULINE

GENKI présente sa première saveur innovante, qui marie la spiruline, l'algue kombu de Bretagne et la graine de chanvre, **des super-aliments aux bienfaits nutritionnels puissants**. Cette combinaison originale apporte un goût subtil et légèrement relevé, parfait pour **sublimer une large variété de plats** : œuf au plat, avocado toast, soupe de saison, poisson vapeur, smoothie...

Un véritable **boost nutritionnel** : cette nouvelle saveur est une alternative saine et savoureuse au sel, parfait pour reprendre des forces et démarrer l'année sur les chapeaux de roue !

LES BIENFAITS nutritionnels de GENKI spiruline :

. 0% de sel ajouté

- . La spiruline permet de renforcer son système immunitaire avec un effet cardio-protecteur
- . Les graines de chanvre sont idéales pour baisser le taux de cholestérol et réguler son poids
- . Riche en oméga 3 (essentiel au fonctionnement du système nerveux et du cerveau, notamment en période de grossesse, de croissance, d'examens, surmenage...)
- . Riche en protéines, fibres et zinc
- . Riche en fer, iode et magnésium



Ingédients : graine de chanvre, algue Kombu de Bretagne, spiruline, poivre, huile de colza.

FURIEUSEMENT BON POUR LA SANTE

Nous consommons en moyenne 10,78 g de sel par jour. C'est plus du double de la recommandation de l'organisation Mondiale de la Santé qui est de moins de 5 g de sel/jour. Les principaux effets sur la santé d'une alimentation riche en sodium sont l'hypertension artérielle, qui augmente le risque de maladies cardiovasculaires, de cancer gastrique, d'obésité, d'ostéoporose et de maladie rénale.

Un problème de société pour lequel les deux fondatrices de FURIFURI, **Natsuko Perromat du Marais**, franco-japonaise, qui a travaillé **plus de 15 ans auprès des plus grands Chefs dont dix ans pour Alain Ducasse et Julie Renaud**, pharmacienne experte en nutrition, ont trouvé LA solution... Afin de s'assurer que leur produit soit idéal, le duo s'est entouré de spécialistes dans leur domaines : **Chefs, experts umami, nutritionniste-diététiciens, cardiologues...**



INFOS PRATIQUES

Disponible sur le site de FURIFURI

<https://furifuri.com/>

Curcuma 100g: PVC 17€ TTC le duo soit 200g
(disponible en sachet 45g à partir du printemps 2025)
Genki spiruline 100g: PVC 21€ TTC le duo soit 200g