

Le snacking végétal, c'est bon !

HappyVore met le Snack Show au régime...

de protéines animales !

Paris, mardi 1^{er} avril 2025 – [HappyVore](#), leader français des alternatives végétales, est présent au [Snack Show](#) les mercredi 2 et jeudi 3 avril 2025, le rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration rapide et du snacking. À cette occasion, la marque dévoile l'ensemble de sa gamme végétale ainsi que sa dernière innovation : le « jambon qui a tout bon ».

Au menu : un festival de saveurs végétales

Sur son stand, HappyVore mettra en avant ses produits à travers **6 recettes originales** préparées par son chef cuisinier. Ces créations gourmandes offriront aux visiteurs une immersion dans l'univers végétal de la marque :

1. **Hot dog aux saucisses végétales** : un classique revisité, plein de mordant !
2. **Burgers suprêmes panés ou steak végétal** : le burger au vert sans compromis sur le goût
3. **Quiche aux allumettes végétales** : une pause gourmande, légère et savoureuse
4. **Wrap aux aiguillettes végétales** : un voyage culinaire express, riche en saveurs
5. **Sandwich aux boulettes végétales** : le réconfort à l'italienne, version HappyVore
6. **Pizza aux merguez végétales** : une pizza qui met le feu aux papilles... sans viande !

Parmi les produits phares exposés, HappyVore présentera également son **nouveau jambon 100% végétal**, véritable tranche de bonheur à savourer sans modération. Disponible dès ce mois d'avril dans les rayons de la grande distribution, il séduit par sa texture ultraréaliste et sa saveur gourmande. Une alternative idéale pour petits et grands, qui réinvente les codes du jambon traditionnel tout en respectant l'environnement.

Informations pratiques :

- Salon : Snack Show
- Dates : Mercredi 2 et jeudi 3 avril 2025
- Lieu : Pavillon 7.2 – Porte de Versailles - Paris
- Stand HappyVore : Stand M016

À propos de HappyVore

Entreprise de 150 salariés, certifiée B Corporation®, lancée en 2019 par Guillaume Dubois, HappyVore permet à chacun de réduire sa consommation de viande grâce à ses alternatives gourmandes et variées. Ses produits sains avec très peu de gras saturés, respectueux de l'environnement, reprennent les codes de la viande en saveur, en texture et en cuisine. Disponible dans plus de 7 500 points de vente sur tout le territoire

national, dans plus de 5 000 restaurants et sur la boutique en ligne de la marque, la gamme HappyVore compte désormais 20 produits.