

Lille, le 6 mars 2024

FOOH TEMPEH, sélectionné "Top tendances" au CFIA Rennes

FOOH, fabricant français de tempehs (légumineuses fermentées), a été sélectionné parmi les "Top tendances" du CFIA (Carrefour des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire) qui aura lieu du 12 au 14 mars à Rennes. Une nouvelle mise en avant qui fait suite à sa sélection parmi les 10 innovations végétales du dernier Sirha à Lyon, et à la présence de la marque au BIOFACH Nuremberg et au Village des innovations organisé par Cora France, à Massy.

FOOH présentera au CFIA (stand 4-D26) ses nouvelles recettes de tempehs lors de l'évènement référent de l'agroalimentaire depuis plus de 25 ans. La jeune entreprise lilloise propose un produit naturel, goûteux, issu d'une agriculture biologique et française. Son ambition ? Avoir un impact positif pour la planète, en participant aux changements d'habitudes alimentaires des français.

Classés Nutriscore A, riches en protéines, les tempehs FOOH proposent une liste des ingrédients inhabituellement courte : des légumineuses, du vinaigre, un ferment, et quelques épices. Rien d'autres...la « magie » d'une bonne fermentation parfaitement maîtrisée fait le reste. Contrairement à d'autres alternatives végétales, trop souvent ultra transformées et avec une longue liste d'additifs, FOOH promet un produit gourmand en restant authentique, sain et nutritif.

Mais son premier argument pour séduire les marques qui le cuisineront et les consommateurs est son goût unique : tendre mais avec une mâche, une saveur subtile entre noisette et champignon, qui le rend aussi intéressant à associer à d'autres ingrédients (légumes, riz, sauces...). Extrêmement simple à préparer (5 minutes suffisent) il peut aussi bien faire l'objet de recettes originales que s'intégrer à des recettes traditionnelles repensées : façon bolognaise, burger, salade composée, chips...

LE TEMPEH

Le tempeh est obtenu à partir de graines de légumineuses dépelliculées ou décortiquées (pois chiches, lentilles corail, soja, haricots noirs...), cuites puis fermentées. Connue depuis des siècles en Indonésie, le tempeh devient populaire en Europe et séduit notamment les végétariens. Il constitue un substitut à la viande à la fois riche en protéines et en nutriments de qualité. Côté cuisine, il offre une multitude de possibilités à qui sait l'accommoder et le sublimer. Le tempeh possède un goût unique que nous pouvons qualifier d'umami, fameuse saveur tant recherchée par les amateurs de cuisine. Son goût rappelle aussi parfois celui de noisette, de champignon, ou de lardon quand il est fumé. La croissance du marché mondial est estimée à 15% pour les 5 prochaines années (source : Mordor Intelligence).