

**planted.**<sup>TM</sup>



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

**Planted et Kumo s'associent pour lancer la première  
gamme de street food japonaise 100% végétale.**



Paris le 26 octobre 2022,

Kumo, la marque de street food japonaise ultra fraîche, et Planted, la marque tendance Suisse de protéines végétales s'associent pour créer **la première gamme de street food japonaise 100% végétale** et ultra gourmande. Une association inédite qui va affoler les fans de cuisine du monde. Pour cette collaboration savoureuse et rafraichissante, les marques ont imaginé deux recettes : **un bento vegan** style poulet émincé et légumes d'été à base de riz vinaigré à l'edamame, d'émincé végétal Planted grillé à la sauce teriyaki et d'un mélange de légumes à la japonaise. L'autre recette est un **roll kebab sauce blanche végétarien** composé de riz blanc vinaigré, d'émincé kebab végétal et d'un mélange de crudités à la japonaise (carotte, chou rouge, oignon rouge). Des **plats frais, équilibrés, accessibles, respectueux de l'environnement** qui se marient parfaitement pour la pause déjeuner. Cette collaboration inventive propose une nouvelle alternative en termes de restauration rapide

pour tous les flexitariens et une véritable révolution dans le rayon ultra-frais. Les deux plats seront disponibles dans les distributeurs automatiques Kumo ainsi qu'au Monop' pour commencer.

Planted fait la part belle aux **produits de qualité** et la chasse aux additifs en réduisant au maximum la liste des ingrédients. Marque **innovante**, les équipes développent en permanence de nouvelles recettes adaptées à la demande du marché. C'est tout naturellement qu'elle s'est tournée vers Kumo dans laquelle elle retrouvait un ADN commun. Kumo est une marque de street-food japonaise ultra-fraîche et accessible pour tous. Là aussi la marque souhaite proposer des produits sains et gourmands, préparés à partir d'ingrédients locaux et de saison.

La collaboration Kumo x Planted répond à une demande croissante de produits à base de protéines végétales. Ce nouveau mode de consommation flexitarien s'explique par une volonté des consommateurs de se soucier davantage du développement durable et du " bon pour la planète ".

### **A PROPOS DE KUMO X PLANTED**

Cette collaboration Kumo x Planted est à retrouver dans certains Monop' de France et dans les distributeurs automatiques Kumo. Le Kumoroll est au prix conseillé de 6,90€ et le Bento 8,90€

### **À PROPOS DE PLANTED**

Planted produit de la viande végétale en Suisse en ayant à coeur de délivrer un produit très qualitatif gustativement. Inspirée par la nature, la société est pionnière d'une nouvelle approche de bio structuration qui combine la structuration des protéines et la biotech. Planted fabrique tous ses produits sous une serre de production à Kempthal, en Suisse - la première production de viande transparente ouverte au public. Aussi la marque a reçu différentes récompenses internationales et notamment s'est classée première au TOP 100 Swiss Start-up Awards en 2021 et a récemment remporté le Snacking d'Or. Planted est disponible dans les restaurants et chez les détaillants en Suisse, en Allemagne, en Autriche, en France, en Italie et, plus récemment, au Royaume-Uni, ainsi que sur son propre eshop. Les gammes de produits Planted, chacune composée de différentes sources de protéines (pois, avoine, tournesol), comprennent actuellement planted.<sup>TM</sup>chicken, planted.<sup>TM</sup>pulled, planted.<sup>TM</sup>kebab, planted.<sup>TM</sup>brochette et planted.<sup>TM</sup>schnitzel. À cela s'ajoutent diverses éditions limitées en étroite collaboration avec des chefs étoilés tels que Tim Raue ou Nenad Mlinarevic.

Plus d'informations ici : <https://www.eatplanted.com>