

Seazon, le premier abonnement de plats frais livrés partout en France, innove avec des recettes au CBD

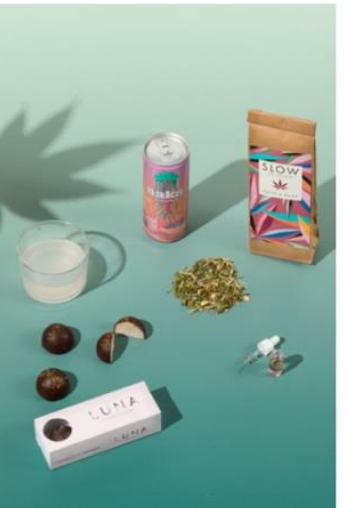
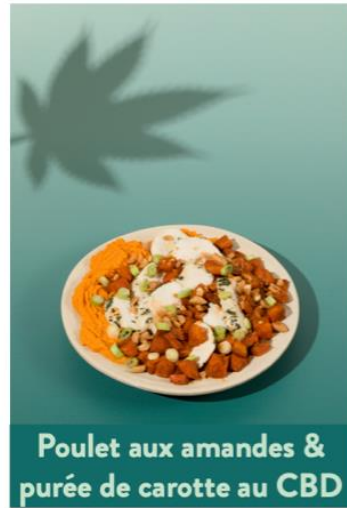
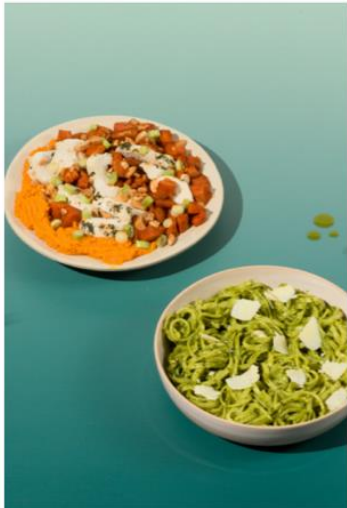
SEAZON



La mission de Seazon ? Aider les consommateurs à mieux manger, en leur proposant **une alimentation meilleure pour leur santé et pour la planète**. L'innovation est au cœur des engagements de la marque pour s'améliorer en permanence et faire découvrir ce qui fera **l'alimentation de demain**.

Seazon est désormais le premier abonnement sans engagement de plats frais livrés partout en France à **intégrer à sa carte le cannabidiol (CBD), la molécule non psychotrope du cannabis**.

Les recettes au CBD seront disponibles sur le site seazon.fr dès le **7 mars**. Les client-es pourront les recevoir à l'adresse de leur choix partout en France dès le **21 mars**. **Le CBD reviendra ensuite une fois par mois à la carte !**



À propos de Seazon

En 2018, FoodChéri a lancé Seazon, une offre nationale avec la même ambition : simplifier la vie de ses clients en facilitant l'accès à une alimentation saine et durable. Seazon est le premier abonnement de plats fraîchement cuisinés par des chefs, livrés chaque semaine dans toute la France en respectant la chaîne du froid. Ce concept innovant propose plusieurs formules dès 6€90 par plat, sans engagement.

Seazon propose des plats variés qui répondent aux besoins des différents régimes alimentaires : flexitarien, végétarien, végétalien. Les recettes sont cuisinées à Sucy-en-Brie, à partir d'ingrédients de saison, sourcés en circuits courts et labellisés (céréales bio, œufs plein air...). Engagé pour la planète, Seazon est le premier restaurateur à afficher en 2021 sur tous ses plats l'Eco-Score, le nouvel indicateur environnemental. Seazon est membre de la Convention des entreprises pour le climat et a comme objectif d'obtenir la certification B-Corp. Depuis sa création, Seazon a déjà livré plus d'un million de repas dans toute la France. Aujourd'hui, c'est le seul abonnement de repas qui accepte le paiement par cartes titres-restaurant.

CONTACTS

WOKI TOKI

Sophie Ribault, +33 6 17 46 25 30, sribault@wokitokiparis.com
Virginie de Curlon, + 33 6 61 23 78 38, vdecurlon@wokitokiparis.com