

Umiami, entreprise pionnière dans le domaine des alternatives végétales à la viande en France, est fière d'annoncer que son filet végétal est désormais disponible au sein de deux adresses incontournables pour les amateurs de cuisine végétale : [Annie's Kitchen](#) à Lille et [Sweet Rawmance](#) à Paris (18e).

Umiami propose une alternative innovante et savoureuse pour ceux qui cherchent à intégrer davantage de produits végétaux dans leur alimentation. Son filet est conçu pour offrir une expérience gustative qui rappelle la viande, grâce à son goût et sa texture, tout en étant 100% d'origine végétale. Sa versatilité permet aux chefs et restaurateurs de l'utiliser dans de nombreuses recettes et sous différentes formes : en sauce, mariné, grillé, ou encore frit.

- **Annie's Kitchen** : Situé au cœur de Lille, ce restaurant familial est reconnu pour sa cuisine généreuse et créative. Les clients peuvent savourer le filet Umiami dans un vol-au-vent, une spécialité traditionnelle et réconfortante ici revisitée en version végétale.
- **Sweet Rawmance** : Ce restaurant / pâtisserie basé dans le 18ème arrondissement de Paris est dédié à une alimentation saine et gourmande. Le filet Umiami est intégré dans une salade César, permettant aux visiteurs de découvrir cette alternative tout en profitant d'une expérience culinaire fraîche et savoureuse.