



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
VANNE S, Le 19 OCTOBRE 2023

## ZALG innove enCORE Avec une nouveauté inédite : LES BÂTONNETS CROUSTILLANTS AUX ALGUES

ZALG, la société créatrice d'innovations culinaires Bretonnes, revient en force avec ses nouveaux **bâtonnets croustillants aux algues** pour rendre enfin accessible les **vertus gustatives et nutritionnelles incomparables des algues**.

Cette délicieuse spécialité végétarienne associe **gourmandise, simplicité et bienfaits des algues à la française** dans un format unique sur le marché.

Sous leur panure fine et croustillante, les bâtonnets dévoilent **un cœur léger au goût végétal délicatement iodé** qui saura ravir tous les palais.

Une Recette Simple et Saine, SANS COLORANT, ARÔME AJOUTÉ, ni CONSERVATEUR !

Pour les professionnels de la restauration qui souhaitent proposer des produits végétaux (enfin) sains, gourmands et sans ingrédients cachés.

Les bâtonnets s'intègrent facilement dans de nombreux univers culinaires et moments de consommation : dans un burger, en salade, sur une planche à partager, dans un sandwich ou un wrap.

Les possibilités sont infinies pour ce produit très gourmand, et facile à mettre en œuvre (8 minutes au four).



Image : Bâtonnets croustillants aux algues dans un sandwich sando d'inspiration japonaise.

2 aromatisations naturelles sont proposées : zeste de citron jaune pour la fraîcheur et oignons de Roscoff (AOP) pour la sucrosité.



Facile à cuisiner



Ressource durable



Riche en nutriments



100% végétal



Algues cultivées en Bretagne



Fabriqué en Bretagne

Des ingrédients simples et bons :

- Kombu Royal breton
- Pomme de terre
- Zestes de citron
- Baies roses

pour la fraîcheur



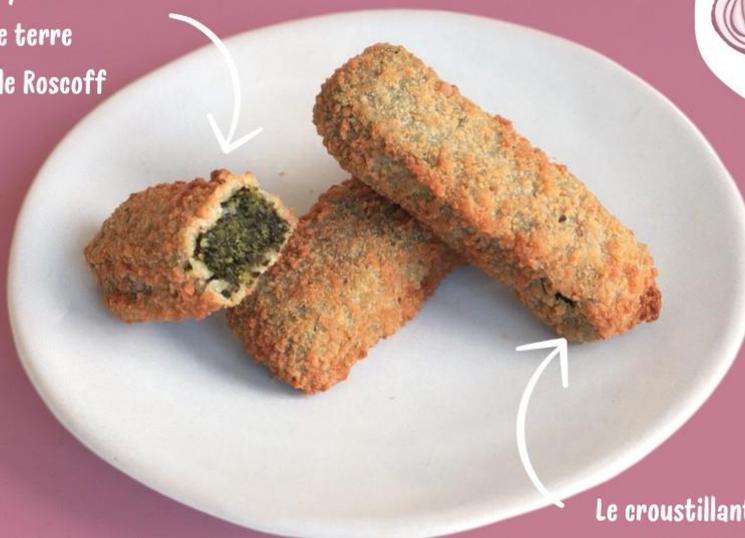
Le croustillant de la panure végétale à la farine de blé

zalg

Des ingrédients simples et bons :

- Kombu Royal breton
- Pomme de terre
- Oignons de Roscoff
- Épices

pour la sucrosité



Le croustillant de la panure végétale à la farine de blé

zalg

## LES ALGUES, DES LÉGUMES MARINS AUX ATOUTS INCOMPARABLES

Ces super-végétaux marins concentrent **des richesses nutritionnelles supérieures aux fruits et légumes terrestres** : des richesses minérales, des fibres, vitamines, protéines, le tout en étant pauvre en lipides et très peu caloriques.

De plus, l'algue est **l'aliment de culture le plus durable qui existe**. Leur culture ne nécessite ni intrants, ni arrosage, ni terre arable ! Les algues apparaissent comme une solution face aux enjeux environnementaux de la production alimentaire.

*Image : Bâtonnets croustillants aux algues sur une planche à partager*

« *Nous créons un nouveau champ des possibles dans l'utilisation des algues en cuisine pour répondre aux exigences actuelles d'une alimentation saine, gourmande et durable.* » **Tanguy Gestin, co-fondateur**

« *Nous travaillons à faire de l'algue un ingrédient de notre patrimoine culinaire français en la positionnant au centre de l'assiette, du restaurant étoilé jusqu'aux plats du quotidien.* » **Vincent Lacaze, co-fondateur**

**Un produit À Venir DéguSter en AVant-pRemière Du 22 Au 25 OCTOBRe Au SALON SeRBOTeL, nAnteS :**

L'équipe ZALG sera présente au salon SERBOTEL à Nantes, le rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration. L'occasion de découvrir l'ensemble des produits de la marque Vannetaise.

### À PROPOS DE ZALG :

Créatrice d'innovations culinaires à base d'algues françaises, ZALG a pour mission d'accompagner la transition alimentaire vers un modèle plus durable en valorisant cette ressource précieuse et durable grâce à un savoir-faire unique.

Créée à Vannes en 2021 par Tanguy Gestin et Vincent Lacaze, ZALG est le fruit d'une collaboration entre des chefs et des biologistes marins.

Primés par le **Grand Prix d'Innovation du SIAL 2022** (Salon international de l'Alimentation), les produits de l'entreprise offrent des solutions simples et innovantes pour **répondre aux exigences actuelles d'une alimentation saine, gourmande et durable.**