

mes Idées Apéritif

Veggie



**innove au rayon Fruits & Légumes
avec une gamme de tartinables Veggie inédits !**

Nouveauté Printemps 2019

Croc’Frais, spécialiste de l’olive fraîche depuis 20 ans et leader sur son marché au rayon fruits & légumes, innove en créant une gamme de 3 recettes de tartinables Veggie parfaitement dans l’air du temps : “Mes Idées Apéritif Veggie”.

Soucieuse de répondre aux attentes de ses consommateurs exigeants, à la recherche de produits sains, équilibrés, végétaux et gourmands, Croc’Frais a imaginé de délicieuses recettes inédites qui viennent élargir l’offre autour de l’apéritif. Un segment en forte demande, quand on sait que les Français prennent 39 millions d’apéritifs à domicile chaque semaine (*Kantar World Panel 2017*) et que plus d’1/3 des foyers comptent au moins un flexitarien (*Kantar World Panel 2018*).

Légumes + Légumineuses + Graines : avec “Mes Apéritifs Veggie”, Croc’Frais réinvente l’apéritif !



Croc’Frais a donc imaginé de savoureuses recettes de tartinables qui associent des légumes avec des légumineuses et des graines, le tout cuisiné avec des épices et des aromates.

De quoi satisfaire les envies épicuriennes des flexitariens, végétariens, vegans... et plus largement de tous

les becs fins, **amateurs de produits sains, riches en goût, naturellement source de protéines et de fibres.**

Avec 41% des Français qui déclarent avoir augmenté leur consommation de produits végétaux et 1 consommateur sur 2 souhaitant encore l’augmenter (*étude Ifop*), la tendance est là !

mes Idées Apéritif

Veggie

1, 2, 3 : Couleurs !

Vert, Rouge, Orange : les 3 recettes de ces tartinables nouvelle génération associent près de 70% de légumes dont des super-aliments, 15% de légumineuses et des graines, cuisinés avec des épices et aromates comme sait si bien le faire Croc'Frais.

“Mes idées Apéritif Veggie” constituent de véritables alternatives, alliant plaisir et gourmandise, pour varier les apéritifs, avec des ingrédients triés sur le volet, sélectionnés pour leurs saveurs et leurs vertus nutritionnelles.



mes Idées Apéritif

Veggie

1, 2, 3, Saveurs !

Les 3 recettes de tartinables Veggie signées Croc'Frais offrent une agréable texture proche du fait-maison si cher aux consommateurs d'aujourd'hui, et des saveurs originales, riches en goût.

Gourmandes à souhait, elles invitent à une nouvelle expérience gustative, sur des toasts ou en verrines, à partager au moment si convivial de l'apéritif !

Elles ont vraiment tout pour plaire

Sans additif ni conservateur, sans gluten, naturellement source de fibres et de protéines, “Mes Idées Apéritif Veggie” présentent un très bon équilibre nutritionnel, en plus d'être labellisées “vegan” !





Vert

**Courgette et Chou Kale
Fèves Edamame
Graines de Chia
Menthe et Citron**

La délicate alliance de la courgette et du chou kale, ce nouveau légume aux multiples bienfaits, s'associe avec de généreuses fèves Edamame et des graines de Chia, pour une saveur tout en fraîcheur grâce à la menthe et au citron.



Rouge

Duo de tomates Haricots Azuki Graines de Pavot Ail et Basilic

Une recette d'inspiration provençale, ensoleillée à souhait avec son duo de tomates cerises et de tomates séchées se mêlant à merveille aux haricots Azuki et au croquant des graines de pavot, le tout sublimé par une pointe d'ail et de basilic.





Orange

Carottes et Potiron
Lentilles Corail
Graines de Sésame
Curcuma et Piment doux

Un bel éventail de saveurs orientales, légèrement relevé d'une touche de curcuma et de piment doux ; avec la douceur apportée par les carottes et le potiron, associée aux lentilles corail et aux graines de sésame.



Le Saviez-vous ?

52 % des Français aspirent à consommer mieux.

Manger sainement est devenu une priorité
pour 81% des consommateurs.

73 % disent que la liste des ingrédients de chaque
produit est un élément important lors de leur achat.

64 % déclarent préférer un produit qui a plus
d'ingrédients naturels.

Source : Kantar Worldpanel 2018



“Mes Idées Apéritif Véggie”,
ce sont des pots généreux de 180g qui annoncent la couleur,
facilement repérables en linéaire avec leur décor gourmand
qui valorisent au premier coup d’œil
les ingrédients mis en œuvre.

Disponible au rayon Fruits & Légumes
Pot de 180g
Sans additif ni conservateur
Nutriscore A
DLC à 90 jours
Prix Moyen Constaté : 2,95 euros

www.croc-frais.fr

Contact Presse : Floriane Ravard
floriane.ravard@gmail.com / 06 62 46 21 22