



Milite pour un monde alimentaire gourmand, sain, créatif, écoresponsable, dont nous tous soyons acteurs

Communiqué de presse

Nbread-Process démarre sa production sur son nouveau site qui regroupe R&D et production.

Créée en 2015, Nbread-Process intègre la globalité de la chaîne de valeur en s'appuyant sur un processus technologique unique et breveté, accompagné d'une cellule de R&D, d'un outil de production et d'une équipe de développement dédiée à la mise sur le marché de produits et services.

Elle ajoute désormais, à son offre B to B de transfert technologique, une proposition B to B to C de distribution et de commercialisation de produits agroalimentaires.

Elle profite de cette évolution, débutée fin 2019, pour industrialiser une partie de son activité. Cet axe de croissance s'adosse au recrutement d'une équipe en charge de ce nouvel axe de développement.

Le dynamisme des activités de Nbread-Process l'a amené, fin 2021, à déménager sur un site plus grand, bénéficiant d'une infrastructure moderne, et ce, afin d'intégrer l'ensemble de ses services.

Fort d'un savoir-faire reconnu, son équipe d'ingénieurs agro en charge de la R&D est en mesure de proposer des offres globales à ses clients. Cette évolution de ses compétences lui permet de proposer des accompagnements personnalisés de l'étude à la production.

Nbread-Process soutient depuis sa création le tissu économique local et maîtrise son approvisionnement par des accords avec des producteurs régionaux en privilégiant les produits sur-muris, déclassés, écart de tri et surplus de production. Cela souligne un engagement éco responsable évident.

L'ensemble des produits imaginé et conçu par Nbread-Process s'intègre dans une logique d'alimentation pratique et équilibrée, privilégiant la nutrition et le naturel.

« Nous sommes convaincus que le futur sera végétal ».

• INWE

Nbread-Process lance INWE en 2022

INWE food réinvente le snack en commençant par des *crackers* dédiés à l'apéro **100% végétal sans gluten riche en fibres, protéines, antioxydant, minéraux.**

Les 3 premières recettes commercialisées sont : Tomate & Origan – Courgette & Romarin – Aubergine & Cumin, elles seront accompagnées de Butternut & Coriandre - Betterave & Gomasio et bien d'autres dans le fruit dès le second trimestre 2022. A suivre !

*Uniques en leur genre, ils se composent d'environ 70% de légumes, 20% de pois chiches et/ou Quinoa, un soupçon d'épices, d'herbes, une goutte d'huile et une pincée de sel !
Outre l'intérêt nutritionnel et gustatif, l'impact environnemental de leur conception représente une véritable avancée, puisqu'il a comme ambition de valoriser les coproduits maraichers.*

Voilà une filière de plus qui s'ouvre pour la valorisation des « Super-Légumes locaux » très murs, hors calibre ou en surproduction !

Les commercialisations, débutées en janvier 2022, se font dans les réseaux de Proximité, Super et Hypermarché de toutes les enseignes, en loir et cher, en région centre et ce n'est que le début !



Olivier Paurd Président Nbread-Process
contact@nbread-process.com 0648068650

