

Desserts végétaux

« Coco & citron », « Coco & griotte », « Coco & fruits exotiques » 3 nouveaux desserts végétaux, fruités & légers, signés Danival

Avec ses 3 nouveaux desserts végétaux bio, Danival, le spécialiste des plats cuisinés BIO & sains, associe les notes subtiles du lait de coco à une sélection de fruits : « Coco & citron », « Coco & griotte », « Coco & fruits exotiques ». Sans lactose, sans gluten ni soja, les 3 recettes, inédites en bio, sont également sans arôme ajouté. Afin de supprimer le sucre de canne, Danival a opté pour un sucre issu de jus de raisins. A l'occasion d'un encas ou à la fin du repas, les desserts végétaux Danival offrent une alternative gourmande et saine à tous ceux qui souhaitent limiter leur consommation de produits laitiers tout en se faisant plaisir. Ils sont disponibles en pack de 2 coupelles de 100g recyclables grâce au programme CollectiBio®* et sont à déguster frais !

3 recettes inédites associant lait de coco et fruits

Danival complète sa gamme de desserts végétaux en misant sur la douceur de la coco et les notes fruitées du citron, de la griotte et des fruits exotiques. Avec seulement 100 Kcal par pot (pas plus caloriques qu'un yaourt), ces desserts végétaux sont à la fois légers et gourmands car riches en fruits (25 à 30% de la composition pour « coco griotte » et « coco exotique »). Le dessert « Coco Citron » se caractérise par la fraîcheur du citron alors que le dessert « Coco griotte » est parfumé de la saveur acidulée de la griotte. Enfin, le dessert « Coco exotique » séduira les amateurs de fruits exotiques grâce à un savoureux mélange de mangue et de goyave. A noter qu'ils se dégustent frais pour une texture encore plus fluide et légère.

« Coco & Citron »

* **Ingrédients** : Lait de coco* allégé (71%) (eau, lait de coco*, stabilisant gomme de guar), sucres issus de jus de raisins*, jus de citron* (7%), amidon de maïs*, texturant : gomme de xanthane. *Ingrédients biologiques. ** Végétal : d'origine agricole.

***Analyse nutritionnelle (100 g)** : Energie 444 KJ / 106 Kcal. Matières grasses (4,5 g) dont acides gras saturés (4,5 g). Glucides (15,5 g) dont sucres (13 g). Fibres alimentaires (0,7 g). Protéines (0,4 g). Sel (0,07 g)



« Coco & Griotte »

* **Ingrédients** : Lait de coco* allégé (57%) (eau, lait de coco*, stabilisant : gomme de guar), griottes* (26%), sucres issus de jus de raisins*, amidon de maïs*, texturant : gomme de xanthane. * Ingrédients biologiques. ** Végétal : d'origine agricole.

***Analyse nutritionnelle (100 g)** : Energie 450 KJ / 107 Kcal. Matières grasses (4,9 g) dont acides gras saturés (4,9 g). Glucides (14,5 g) dont sucres (12,6 g). Fibres alimentaires (1,1 g). Protéines (0,7 g). Sel (0,07 g)



« Coco & Fruits exotiques »

* **Ingrédients** : Lait de coco* allégé (53%) (eau, lait de coco*, stabilisant : gomme de guar), purée de goyave* (21%), sucres issus de jus de raisins*, purée de mangues* (10%), amidon de maïs*, texturant : gomme de xanthane, jus de citron concentré*. * Ingrédients biologiques. ** Végétal : d'origine agricole.

* **Analyse nutritionnelle (100 g)** : Energie 491 KJ / 117 Kcal. Matières grasses (4,6 g) dont acides gras saturés (4,4 g). Glucides (16 g) dont sucres (11 g). Fibres alimentaires (2,9 g). Protéines (1,1 g), Sel (0,20 g)



Danival s'engage pour des produits BIO et sains

Créé en 1990 dans le Sud-Ouest, Danival entend démocratiser l'alimentation biologique en permettant à tous d'accéder à des produits sains, sans arômes ajoutés et réalisés à partir d'ingrédients simples par le Chef Cuisiner Danival. Avec 27 gammes et quelques 220 produits fabriqués en France, l'entreprise démontre que manger bio et bon est désormais possible en dépit de nos vies modernes et pressées. L'entreprise s'engage pour une alimentation 100% bio, saine, savoureuse et décomplexée, facilitée par des formats pratiques pour toute la famille, notamment avec sa nouvelle marque « La Néo-popote ». Expression nouvelle du bien-manger et du bien-consommer, « La Néo-popote » conjugue exotisme, simplicité et praticité, et s'illustre de façon concrète avec un nouveau design personnalisé et rafraîchissant.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

* **Conditionnement** : 2 * 100 g

* **Couppelles recyclables par Collectibio®**, une initiative collective financée par 13 marques spécialisées bio, en coopération avec les distributeurs bio, pour collecter et recycler les plastiques non recyclables. Coordonnée par le Synabio (le syndicat des transformateurs de bio), elle est développée en partenariat avec Terracycle.

Magasins partenaires : Biocoop, Biomonde, Comptoirs de la Bio, L'Eau Vive, La vie Claire, Naturalia, Naturéo, Satoriz et autres magasins indépendants

* **Prix** : 3,14 +/- €

* **Distribution** : réseaux de magasins biologiques et diététiques (au rayon épicerie sucrée)

* **Gamme Desserts végétaux** : 9 références « Amande », « Amande & Cacao », « Flan Amande & Cacao », « Noisette », « Coco », « Coco Cacao », « Coco Citron », « Coco Exotiques », « Coco Griottes ».

A propos de Danival

En 1990, Daniel et Valérie créent DANIVAL afin de commercialiser des compotes et des plats cuisinés certifiés en Agriculture Biologique. Précurseur dans l'élaboration d'une cuisine bio, saine et engagée, DANIVAL s'appuie sur l'authenticité de ses produits et de ses recettes. Ses matières premières sont issues de filières bio locales créées par l'entreprise et de productions Origine France ou Union Européenne. Reconnue pour la naturalité de ses produits, pour ses engagements vis-à-vis des producteurs, pour les conditions de travail de ses salariés et pour la réduction de son empreinte écologique, DANIVAL est labellisée Bioentreprisedurable® depuis 2016. Son site historique, implanté à Andiran (Lot-et-Garonne, Nouvelle Aquitaine), emploie 96 salariés et commercialise 200 produits. Danival réalise un chiffre d'affaires de 23 millions d'€ (2019). www.danival.com

www.danival.com