



Les desserts végétaux
à la crème de riz bio de Camargue !

COMMUNIQUE DE PRESSE

Marseille, le 7 janvier 2021

La start-up Mo'Rice fait une entrée fracassante en 2021 avec deux nouvelles recettes !

Les brassés, glaces et desserts plaisir de Mo'Rice font désormais pleinement partie du paysage bio.

En effet, plus de 1000 magasins distribuent leurs produits dont Biocoop, La Vie Claire et Satoriz. Mais la start up ne souhaite pas se reposer sur ses lauriers et a donc lancé deux nouveaux desserts DELICIEUX.

Le premier fromage blanc végétal du marché, le "**Mo'mage blanc**" : de la crème de riz associée à du lait de coco.

3 fois moins de gras saturé qu'un yaourt à la coco classique et pourtant tout aussi onctueux et gourmand.

Pour le deuxième produit, Mo'Rice a voulu végétaliser un dessert iconique de la gastronomie française :

le riz au lait !

Ce riz au lait de coco est le 1er du genre en format familial. Ces deux produits sont en accord avec la **mission de l'entreprise : valoriser les ressources locales** (Riz de Camargue) à travers de délicieux desserts.



Photo du Riz au lait de coco et du Mo'mage blanc.

Une suite logique

C'est en 2017 que Jean Christophe Bernard et Damien Meyrignac, les deux fondateurs de Mo'Rice, se lancent dans l'aventure Mo'Rice avec le pari fou de démocratiser le végétal par l'intermédiaire de desserts locaux, gourmands et végan.

Janvier 2021, l'objectif est en bonne voie de réalisation car victime de son succès, la marque marseillaise élargit sa gamme plaisir en développant ses premiers mo'mages blancs !

Jean-Christophe Bernard, co-fondateur de la start-up, témoigne : "Ce n'est qu'en créant des produits gourmands que nous pourrons rendre le végétal accessible au plus grand nombre".

Véritable alternative aux fromages blanc à base de lait animal, le mo'mage nature imite à merveille l'onctuosité du véritable fromage blanc battu, quant au riz au lait de coco les amateurs de cette icône n'y verront que du feu !

Ces produits seront **commercialisés en février 2021** dans les réseaux bios.

A propos

Mo'rice est une marque de desserts végétaux à base de riz bio de Camargue, naturels et biologiques. Commercialisés depuis trois ans, les produits de la startup séduisent de plus en plus de consommateurs soucieux de leur alimentation et de leur impact environnemental.

La recette de base de Mo'rice ? De la crème de riz, un peu d'agar agar et des fermentations lactiques. Mo'Rice utilise un procédé breveté et des fermentations lactiques qui rendent le dessert Mo'Rice sain et très digeste.

@morice_desserts

MORICE | PETIT GRAIN

MoRice



Jean-Christophe Bernard et Damien Meyrignac avec leurs brassés