

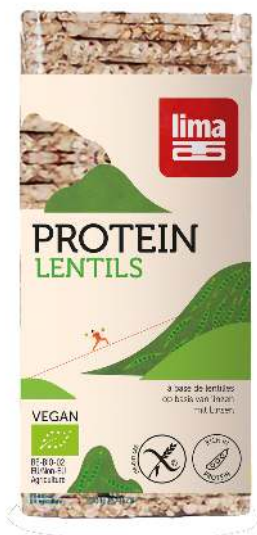


Snack Bio, Végan & Sans Gluten **Galettes PROTEIN « Lentilles » et « Pois chiches » :** **LIMA étend sa gamme de snacks sains avec deux galettes inédites riches en protéines et en saveurs**

Lima réunit tous les bienfaits nutritionnels des légumineuses avec un nouveau type de galettes protéinées à base de lentilles ou de pois chiches. Riches en protéines et en fibres, les galettes « Lentilles » et « Pois chiches » sont des snacks sains et nutritifs, 100% végétaux et certifiés sans gluten. Légères et croustillantes, elles se distinguent des galettes classiques dans leur texture et leurs saveurs. Alors que les galettes aux lentilles sont enrichies au sarrasin et au quinoa, celle aux pois chiches sont agrémentées de lentilles, de maïs, de quinoa et de millet. Pauvres en graisses saturées et sans sel ajouté, elles séduiront les amateurs de saveurs saines et gourmandes à l'heure du petit-déjeuner, d'un snack ou du repas. Aux couleurs de la nouvelle identité visuelle Lima, les nouvelles galettes protéinées incarnent les valeurs d'une marque qui défend, depuis plus de 60 ans, une alimentation saine et éthique d'origine végétale.

Une richesse inédite en protéines

Avec 22% de protéines pour les lentilles et 20% pour celles aux pois chiches, Lima restitue toute la richesse des légumineuses dans ces nouvelles galettes. Trois fois plus riches en protéines que les galettes de riz ou de maïs, elles répondent aux besoins en protéines végétales d'une alimentation végan. A hautes valeurs nutritionnelles (riches en fibres, pauvres en graisses saturées et sans sel ajouté), ces nouvelles références ne manquent pas d'originalité. Pour plus de saveur encore, Lima a choisi d'associer du sarrasin et du quinoa dans les galettes lentilles et de la faine de lentilles, maïs, quinoa et millet dans celles aux pois chiches. Légères et croustillantes, elles sont idéales au petit déjeuner comme au goûter, en accompagnement du repas ou pour une pause saine et nourrissante.



Galettes « Lentilles »

- * **Composition** : farine de lentilles* 81.7%, farine de tapioca*, sarrasin*, quinoa*, sel marin. * *issu de l'agriculture biologique*
- * **Analyse nutritionnelle** : 1361 kJ / 385 Kcal, matières grasse (3 g) dont acides gras saturés (0,7 g), glucides (65 g) dont sucres (3 g), fibres alimentaires (6,8 g), protéines (22 g), sel (0,5 g)
- * **Prix**: +/- 2.29 € TTC (prix public conseillé)
- * **Conditionnement** : 100 g
- * **Distribution** : magasins et réseaux de magasins biologiques et diététiques



Galettes « Pois Chiches »

- * **Composition** : farine de pois chiches* 36,45%, farine de lentilles*, maïs*, amidon de tapioca*, quinoa*, millet*. * *issu de l'agriculture biologique*
- * **Analyse nutritionnelle** : 1622 kJ / 386 Kcal, matières grasse (3,4 g) dont acides gras saturés (0,5 g), glucides (66 g) dont sucres (6,7 g), fibres alimentaires (6,7 g), protéines (20 g), sel (0 g)
- * **Prix**: +/- 2.19TTC (prix public conseillé)

La Terre de Lima : une nouvelle identité, des valeurs enracinées

Afin de partager ses valeurs avec ses consommateurs, Lima affiche une nouvelle identité puisée dans ses racines, ses convictions nutritionnelles et son appétence pour la découverte de nouvelles saveurs. La Terre de Lima, déclinée sur les nouveaux packagings, se veut une terre d'harmonie bâtie autour de 4 piliers fondateurs : l'équilibre entre ses produits et ses convictions, le respect du vivant, la pureté dans la recherche de l'excellence biologique et l'ouverture à ce territoire qui l'inspire depuis toujours : le Japon.

LIMA

Depuis 60 ans, Lima est le pionnier européen de l'alimentation naturelle et végétarienne. Ses fortes convictions conduisent l'entreprise à défendre aujourd'hui un modèle alimentaire 100% VEGAN. A la clé : la protection de l'environnement, une meilleure répartition de la nourriture dans le monde, la préservation de notre santé et le respect des animaux. Dans l'assiette, pour Lima manger Vegan consiste en plus à privilégier les céréales complètes, à favoriser les graisses insaturées et à limiter les sucres. C'est dans le respect strict de ces principes que Lima propose plus de 200 références (céréales, boissons végétales, condiments, soupes, thés et cafés de céréales).

www.limafood.com

Contact presse :

ComRP

Ludivine Di Méglio

tel : 06.70.76.73.67

email : ldimeglio@communication-rp.com