



HARi&CO FACILITE LE QUOTIDIEN DES RESTAURATEURS AVEC DEUX NOUVEAUTÉS INÉDITES

HARi&CO continue de se développer au service de la restauration, toujours en phase avec les tendances de consommation et les défis quotidiens des restaurateurs. Après le succès de sa gamme pré-frite, pensée pour une remise en œuvre rapide, la marque dévoile deux nouvelles créations gourmandes qui s'inscrivent dans cette même lignée : des falafels «ready to eat» prêts à savourer, et un empanadas végétal et gourmand. Deux nouveautés qui répondent à la même promesse : faciliter la vie des chefs tout en régaland les convives !

UN LANCEMENT EN PHASE AVEC LES ENJEUX DES RESTAURATEURS

Et si on pouvait conjuguer rapidité et praticité, sans faire impasse sur la gourmandise et la qualité d'un produit ? C'est ce que HARi&CO propose avec ses solutions pensées pour les professionnels de la restauration, qu'elle soit commerciale ou collective. Ces deux nouvelles références en sont témoin, avec un format ready to eat pour le falafel, ou à cuire pour l'empanadas, tout en restant fidèles à l'ADN de HARi&CO :

- Des recettes végétales, colorées & super gourmandes !
- Sans additifs et sans soja.
- A base de légumineuses françaises
- Fabriquées en France.



LÉGUMINEUSES
FRANÇAISES



SANS
SOJA



SANS
ADDITIFS

BIO



FALAFELS READY-TO-EAT



EMPANADAS À L'ÉGRÉNÉ VÉGÉTAL

DEUX NOUVEAUTÉS, DEUX AMBIANCES !

Les falafels ready-to-eat : la praticité à l'état pur

Cette recette **100% végétale et bio** a été pensée pour un usage **immédiat**.

- Sans aucune remise en œuvre nécessaire, ces falafels ont la **texture parfaite** : **moelleux** à l'intérieur et **croustillant** à l'extérieur. Ils se dégustent **froids directement**, mais peuvent également être **réchauffés** selon les envies.
- Un réel gain de temps en cuisine : **aucune cuisson** nécessaire, aucune préparation complexe !
- Un produit idéal pour des recettes **snacking**, des **salades**, **sandwichs**, planches **apéros**, ...



Le premier empanadas végétal du marché !

Cet empanadas vous fera voyager avec sa **recette ultra-gourmande, clean, colorée**, et surtout **végétale** !

- Une recette **épicée et parfumée**, à base d'**égrené végétal**, de poivrons, de tomates et de maïs. Cerise sur le gâteau : c'est une excellente **source de protéines** !
- Une solution gourmande et différenciante pour végétaliser sa carte avec originalité. **À cuire** simplement au four et **à servir** directement ! Sa pâte **dorée et crouillante** et sa **garniture réconfortante** vous feront craquer.
- Idéal en **restauration collective** ou **commerciale**. En cœur d'assiette, accompagné d'une salade ou de légumes, ou en entrée, cet empanadas s'adapte à **tous les usages**.

UNE INVITATION À DÉGUSTER !

Avec ces deux innovations, HARI&CO s'impose encore une fois comme le **partenaire de référence pour végétaliser le marché de la restauration**. L'entreprise poursuit sa mission d'accompagner les professionnels dans cette transition **végétale, gourmande**, et sans impasse sur la **qualité**.

Vous souhaitez découvrir ces nouveautés et les déguster en exclusivité ? L'équipe HARI&CO vous donne rendez-vous sur le **salon Restau'Co** le 17 juin à Paris ! Venez échanger avec nous et goûter à toutes nos alternatives végétales pratiques & gourmandes, au **stand C23/C21**.



CHARGÉE DE COMMUNICATION
Eva Bongiorno
ebongiorno@hari-co.fr

WWW.HARI-CO.COM



À propos de HARI&CO : Fondée en 2014 par Emmanuel Bréhier et Benoît Plisson, ingénieurs agronomes lyonnais, HARI&CO est une entreprise engagée qui a pour ambition de démocratiser la cuisine végétale avec des produits aux recettes gourmandes, équilibrées et colorées. HARI&CO mise sur les légumineuses issues de filières agricoles françaises et les remet au goût du jour avec des produits traiteurs, des plats cuisinés et des produits pour l'apéritif. Composée aujourd'hui d'une quarantaine de collaborateurs, HARI&CO est présente en grande distribution, ainsi qu'en restauration collective et commerciale, partout en France.