



HARi&CO FAIT CROUSTILLER LE SNACKING VÉGÉTAL AVEC TROIS NOUVEAUTÉS !

Face à l'essor des offres snacking en restauration hors foyer, **HARi&CO enrichit sa gamme pré-frite avec trois nouvelles recettes : le Bâtonnet de la mer végétal, le Stick de pois chiches et la Bouchée végétale façon thaï.** Elles viennent compléter une gamme déjà composée de six références, qui a déjà séduit le marché avec **plus de 60 tonnes vendues en un an !** Avec leurs formats portionnables et croustillants, ces nouveautés s'intègrent aussi bien en **cœur d'assiette** qu'en **offre snacking, finger food ou restauration rapide.**

UNE GAMME EN PHASE AVEC LES TENDANCES

Aujourd'hui, les formats pratiques et conviviaux occupent une place importante dans les **habitudes de consommation.** En restauration collective comme commerciale, les produits finger food séduisent autant les convives que les équipes en cuisine.

Dans cette dynamique, HARi&CO poursuit le développement de sa gamme pré-frite, conçue pour offrir aux professionnels **des solutions végétales gourmandes et simples à mettre en œuvre.** Pré-frits et surgelés, ces produits se préparent rapidement au four, à la friteuse et au MeryChef, et garantissent une texture croustillante et une mise en œuvre simple.

Fidèle à son ADN, HARi&CO propose des recettes :

- sans additifs et sans soja,
- à base de légumineuses françaises,
- fabriquées en France,
- et faciles à préparer : en moins de 10 minutes !



TROIS NOUVEAUTÉS POUR ENRICHIR L'OFFRE VÉGÉTALE

Bâtonnet de la mer végétal - portion de 35g

La grande nouveauté de ce lancement : le bâtonnet de la mer 100 % végétal et bio. Avec son format généreux et sa panure croustillante, il constitue une alternative végétale originale aux classiques produits de la mer. Sa recette, élaborée à partir de protéines de blé, d'algues et d'aneth, lui confère des notes marines caractéristiques. Il est riche en protéines avec 13 g pour 100 g.



Stick de pois chiches - portion de 20g

Croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur, ils sont faciles à servir et à portionner. Ces sticks constituent une solution végétarienne conviviale pour accompagner un menu ou enrichir une offre finger food.

Bouchée végétale façon thaï - portion de 20g

Inspirée de la cuisine asiatique, cette bouchée associe riz, carottes, coriandre et citronnelle dans une recette 100% végétale et certifiée bio. Riche en protéines et notée Nutri-Score A, elle apporte une touche de cuisine du monde aux menus tout en conservant un format pratique et attractif.



Avec plus de 12 millions de repas servis chaque année, HARI&CO poursuit sa mission : rendre la cuisine végétale accessible, gourmande et adaptée aux réalités de la restauration.

RETROUVEZ-NOUS AU SNACK SHOW, LE 1 & 2 AVRIL À PARIS PORTE DE VERSAILLES (STAND N050) POUR DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER CES NOUVEAUTÉS !

Contactez-nous vous souhaitez planifier une rencontre avec Emmanuel Bréhier, notre co-fondateur.

WWW.HARI-CO.COM



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



RESPONSABLE COMMUNICATION
Marion Hermet
mhermet@hari-co.fr

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 traiteur, 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.