

# Bio-flan : ENFIN un dessert bio et diététique pour les personnes au régime sans sucre ou ayant des intolérances alimentaires !

Bio-flan : le dessert diététique, bio et pratique à adopter d'urgence pour rester en bonne santé

D'après une étude réalisée par OpinionWay en 2014, 46% des Français sont en surpoids (30%) ou obèses (16%).

Consciente de ce problème, qui touche tous les pays développés, l'OMS (Organisation mondiale de la santé) a appelé tous les pays à diminuer l'apport en "sucres libres" pour qu'il représente moins de 10% de l'apport énergétique total, l'idéal étant même de tendre à 5%. Il s'agit de limiter les problèmes dentaires (caries) mais aussi l'obésité et le diabète.

En parallèle, le nombre de personnes ayant des allergies ou des intolérances alimentaires est aussi en constante augmentation. La H.A.S (Haute autorité sanitaire) considère ainsi qu'il y a au moins 600 000 personnes allergiques au gluten. Mais le nombre de Français qui sont simplement sensibles au gluten est nettement plus élevé : 7 millions de nos compatriotes sont concernés. Quant aux intolérants au lactose, ils représentent 2 à 15 % de la population chez les Nord-Européens.

Les seniors sont aussi très touchés par ces problématiques : pour rester en bonne santé plus longtemps, l'alimentation est leur première médecine. Or, en 2050, plus d'un habitant sur trois en France aura plus de 60 ans (source : Insee).

Il y a donc urgence à proposer des produits adaptés pour que toutes ces catégories de personnes puissent se composer des repas équilibrés et sains. Y compris lorsqu'il s'agit de desserts !

Le **Bio-flan**, un dessert diététique, bio et pratique, proposé par **Nat-ali** représente une vraie opportunité pour reprendre sa santé en main. Il s'impose comme une garantie de mieux-être pour les obèses, les personnes suivant un régime sans sucre ou ayant des allergies alimentaires, les seniors...et tous ceux qui ont envie de se sentir bien !

Le Bio-Flan permet de faire très simplement un entremet avec du lait ou du jus végétal. Il est garanti sans lactose, sans matière d'origine animale et selon la gamme, sans adjonction de sucre et avec ou sans gluten.



## Bio-flan : prendre soin de sa santé est à la portée de tous

Une étude réalisée par le cabinet GFK en 2014 a montré que les Français aiment cuisiner...mais qu'ils manquent de temps pour le faire. Ils ne sont que 27% à cuisiner tous les jours et le temps passé derrière les fourneaux ne dépasse pas 5,5 heures par semaine en moyenne.

Pour leurs desserts, ils sont donc souvent contraints d'opter pour des produits prêts à consommer aux effets dévastateurs pour leur santé car souvent trop sucrés et trop gras.

Heureusement, avec Bio-Flan, tout le monde peut prendre soin de sa santé...sans se prendre la tête !

## Bio-Flan : varier les plaisirs avec un dessert diététique, sain, et très pratique !

Le Bio-Flan est un produit original car ce dessert est :

1. **Adapté à toute la famille** : parents, enfants, étudiants, seniors....tout le monde l'apprécie ! Il peut être préparé avec du lait de croissance, du lait végétal (avoine, soja, amande...) ou animal.
2. **Diététique** : il convient aux personnes diabétiques, intolérantes au gluten ou au lactose
3. **Bio** : tous les ingrédients sont naturels et issus de l'agriculture biologique (l'agent gélifiant est de l'agar agar)
4. **Végétarien** : il est sans matière d'origine animale. Il suffit d'y ajouter du lait végétal pour créer des desserts 100% vegan.
5. **Varié** : l'offre est très riche (il y a 18 parfums disponibles sans gluten) avec des parfums classiques (chocolat, vanille, café), fruités (fraise, framboise, citron, abricot, fruits exotiques) et originaux (bergamote, rose, lavande, épices)
6. **Pratique** : les sachets sont pré-dosés (chaque sachet contient deux doses pour 1/2 litre soit 4 portions)

7. **Rapide à préparer** : il suffit de 10 minutes pour 2 doses (soit un sachet complet)
8. **Créatif** : il est possible de créer une pâte à tartiner à partir du Bio-flan praline, un flan bicouche, une tarte au bio-flan....
9. **Engagé et solidaire** : 1% des ventes de Bio-flan est reversé à Bolivia Inti afin de contribuer au développement de la cuisson solaire en Amérique du Sud, en Afrique et en France.

## Une petite sélection parmi les Bio-flans les plus populaires

Les Bio-flans sans sucre ajouté offrent une grande liberté puisque chacun est libre de rajouter la quantité et la qualité de sucrant (sucre, miel, agave,...) et de lait (animal, végétal) qu'il veut selon ses goûts et ses besoins.

Il y a d'ailleurs un large choix de parfums : vanille, cacao, café, amandes, praliné, framboises, fruits exotiques, citron, caramel, abricot, noix de coco, épices, fraise, orange, menthe, lavande, bergamote et rose.

Voici une petite sélection parmi les Bio-flans les plus populaires :

**Bio-flan au cacao (sans sucres ajoutés) : un goût riche en cacao issu de filière BIOPARTENAIRES**



**Bio-flan à l'abricot (sans sucres ajoutés) : une douce saveur fruitée**



## Bio-flan à la rose (sans sucres ajoutés) : une touche florale très originale



## A propos de Nature et Aliments, la société ayant créé la marque Nat-Ali

Nature et Aliments est une **entreprise centenaire française**. Basée à Rezé, dans la périphérie de Nantes, elle est spécialisée dans préparations en poudre biologiques (préparations pour desserts, aides culinaires, potages instantanés...).

Sa marque historique, "Plaisance" existe depuis 1919 et a déjà séduit plusieurs générations de consommateurs !

En avance sur son temps, Nature et Aliments a pris le virage du biologique dès les années 70 car cela correspondait à ses valeurs profondes.

La société a développé deux marques principales : Nat-Ali (en magasin bio) et Plaisance Bio (en grandes et moyennes surfaces).

## Pour en savoir plus

Nature et Aliments : <http://www.nature-aliments.com>

La boutique en ligne : <http://www.boutique-natali.com>

## Contact Presse

Sous réserve de projet éditorial, un échantillon peut vous être envoyé.

NATURE ET ALIMENTS

MAGALIE JOST

Tel : 02 40 73 65 97

E-mail : [magaliejost@nature-aliments.com](mailto:magaliejost@nature-aliments.com)