

Crème BIO DESSERT : la nouveauté de l'été bio, vegan et sans gluten de NATALI !

Le bio ne cesse de convaincre les Français, qui sont de plus en plus nombreux à en consommer. Toujours plus sain, gourmand et qualitatif, le bio gagne du terrain et propose une vaste diversité de produits.

Pour faire rimer **biologique**, **éthique** et **diététique**, la marque française NATALI présente sa nouveauté bio, vegan et sans gluten de l'été 2018 : [les crèmes dessert BIO DESSERT chia/cacao et chia/vanille](#).



Et si la santé était dans notre assiette ?

Le bio continue de séduire les Français, consommateurs comme agriculteurs. En 2017, près de 36 000 exploitants sont venus gonfler les rangs des producteurs certifiés « bio », soit plus de 8% des fermes du pays. Le bio est au cœur des spots publicitaires et même des débats parlementaires.

Dans le même temps, les achats de produits bio se sont spectaculairement développés en quelques années seulement, pour atteindre un chiffre d'affaires de 8,3 milliards d'euros. Les consommateurs français sont exigeants en matière de qualité, de goût, de composition et les aliments sans gluten, avec mention « vegan » ou « sans additif » sont de plus en plus prisés. Selon le cabinet XERFI, la tendance à ce que l'on nomme « l'alimentation santé » devrait de nouveau progresser de 5% à 10% en 2018.

Songeons à Hippocrate qui écrivait déjà en son temps "*Que ton alimentation soit ton seul médicament*"...

La marque NATALI est donc fière d'annoncer l'arrivée de ses deux nouvelles crèmes BIO DESSERT au sucre de coco, à la fois saines, savoureuses, respectueuses de l'homme et de l'environnement.

Les crèmes dessert de l'été : bio, vegan et sans gluten

Pour varier les plaisirs d'été, NATALI a conçu des recettes de préparations de desserts biologiques à base de graines de chia et de sucre de coco. Une préparation rapide et gourmande pour un plaisir léger et diététique.



NATALI propose désormais dans sa gamme de BIO DESSERT des préparations pour crèmes desserts au sucre de coco et aux graines de chia noir.

Spécialement formulées pour une utilisation avec du jus végétal, ces deux préparations pour crèmes desserts ont un intérêt diététique puisqu'elles contiennent du sucre de coco et à minima 42% de graines de chia noir.

Ce sont des préparations diététiques qui conviennent à tous les français aux pratiques alimentaires différentes : vegan, intolérants au lactose ou à la recherche de produits sans sucre de canne ajouté.

La puissance du chia révélée par la vanille ou le chocolat

Comme tous les autres produits NATALI, ses préparations pour dessert se présentent comme des atouts santé majeur. Elles sont une garantie de mieux-être pour les personnes suivant un régime alimentaire précis, sans sucre, sans gluten, sans allergène... et pour tous ceux qui ont simplement envie de se faire du bien



La graine de chia, originaire du Mexique, est la source végétale connue la plus concentrée en Oméga 3. Seulement 10 g de graines de chia par jour (l'équivalent d'une cuillère à café) permet de couvrir le besoin journalier en Oméga 3.

Quelle que soit la manière de les consommer, à chaud pour ½ litre de jus végétal (ou de lait animal) ou à froid pour 350 ml de jus d'amande par exemple, les crèmes desserts chia-cacao et chia-vanille permettent de préparer un dessert pour 4 à 5 personnes.

La graine de chia a également des propriétés coupe faim car elle est mucilagineuse. Associée au sucre de coco riche en oligo-éléments et en inuline, la préparation BIODSSERT NATALI offre un dessert à la fois diététique et gourmand.

L'entreprise Nature et Aliments



« Nature et Aliments » est une entreprise familiale centenaire, qui fabrique des produits biologiques depuis 1978. Basée à Rezé, dans la périphérie de Nantes, elle est spécialisée dans les 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 le bio correspond à ses valeurs profondes.

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

Natali a fêté ses 40 ans en mars 2018 !

Nature et Aliments propose quatre familles de produits :

- Les préparations pour desserts : sans sucre ajouté ou sucré
- Les potages instantanés
- La gamme MINIBIO : céréales infantiles
- Les aides culinaires : une gamme qui comprend des grands classiques tels que l'agar-agar d'origine France, la poudre à lever, les préparations de ferments pour yaourts et kéfir de lait, du sucre vanillé, des arômes. NATURE ET ALIMENTS est le premier à avoir introduit l'agar-agar d'origine France en magasin biologique.

Pour en savoir plus

Site internet : <http://www.nature-aliments.com>

Contact presse

Magalie Jost

Mail : magaliejost@nature-aliments.com

Tél. : 0240736597