

# nüMorning, des petits-déjeuners sains, gourmands et éco-responsables

Un petit-déjeuner gourmand qui affiche de vrais engagements éthiques et nutritionnels, c'est possible avec [nüMorning](#) !

Née de la volonté déterminée de ne faire aucun compromis entre des produits gourmets, bons pour le corps et respectueux de l'environnement, l'entreprise propose des recettes 100% végétales, bio, sans gluten et de fabrication artisanale pour vous inviter à ralentir et transformer votre petit-déjeuner en un moment privilégié, vivifiant et unique.



## nüMorning, ou comment consommer mieux, bio, 100% végétal et local ?

nüMorning est née en Septembre 2017 à Lyon d'un constat simple : il n'existe alors quasiment aucune offre à la fois saine, gourmande et variée de céréales pour le petit-déjeuner, même au rayon bio !

### Qui sont les fondateurs à l'origine de nüMorning ?

Il y a tout d'abord Mathilde qui, après des années de carrière dans l'industrie agroalimentaire, développe une exigence particulière en matière de **qualité nutritionnelle** et de **transparence** envers des consommateurs souvent perdus et sceptiques.

L'idée lui est venue après de nombreuses années dans des pays anglophones, où l'avoine (céréale aux multiples bienfaits) est couramment consommée au petit-déjeuner (granola, muesli, porridges...). Elle explique :

*« Mon repas préféré depuis toujours, le petit-déjeuner, garde une place à part dans ma journée, un moment que je souhaite toujours plein de calme et de bienveillance. Ce sont ces valeurs qui m'ont inspirée pour créer nüMorning. »*

David, quant à lui sensible à l'**équilibre alimentaire**, n'en demeure pas moins un grand gourmand, refusant de choisir entre le goût et la qualité.

## **nüMorning : une grande variété de recettes**

nüMorning propose des recettes naturelles, équilibrées et gourmets pour un moment essentiel de la journée : le **petit-déjeuner**.

Chaque gamme de produits (7 de granolas, 2 de mueslis, 2 de porridges) affiche à la fois **des engagements nutritionnels, mais aussi éco-responsables**.



David précise :

*« Nous cherchions une alimentation bonne pour le corps mais aussi pour la planète. Nous voulions du plaisir et de la gourmandise à chaque bouchée. Nous voulions tout. Alors nous l'avons fait ! »*

Mathilde ajoute :

*« Nous sommes persuadés qu'il est possible de choisir une alimentation bonne pour les hommes et pour l'environnement, qui soit également synonyme de plaisir et de gourmandise. »*

## nüMorning : 3 gammes à consommer sans modération

### Gamme granola

Le granola est traditionnellement consommé au petit-déjeuner dans les pays germaniques et se compose de **flocons de céréales, de fruits à coques et de graines**, selon les recettes. Dégusté en **topping** sur un yaourt et des fruits frais, il apportera croquant et gourmandise à vos petits déjeuners, desserts ou goûters.

Chez nüMorning, le granola se présente sous forme de **pépites croustillantes, 100% bio & végétales** et **sans sucres raffinés**. Retrouvez-le parmi leurs recettes **L'Original**, aux amandes, noisettes, graines et cannelle, le **Choco Boost** au cacao et sésame complet ou encore le **Lala Lemon** au citron et framboises séchées.

Toutes les recettes de granola nüMorning sont certifiées bio, 100% végétales et sans sucres raffinés, conditionnées dans un **emballage zéro plastique**.



### Gamme Muesli protéiné

Les muesli protéinés nüMorning contiennent **20% de protéines végétales**, apportées par les flocons de céréales et fruits à coques qu'ils contiennent. Ils permettent de faire le plein d'énergie et sont **sans sucres ajoutés**. Découvrez les recettes **Chochuète** (pépites de chocolat, cacahuètes grillées) et **Forever Nuts** (amande effilée, noisette grillée et brisures de noix).

Toutes les recettes de muesli protéinés nüMorning sont certifiées bio, 100% végétales, riches en protéines et sans sucres ajoutés, conditionnées dans un emballage zéro plastique.



## Gamme Porridge

Le porridge est l'allié parfait des petits déjeuners **complets, riches en fibres et prêts en 2 min !**

Composé principalement de flocons d'avoine à mélanger à du lait et à faire cuire, nüMorning le décline sous deux recettes très gourmandes : **Choco Coco** (cacao & noix de coco) et **Almond Bliss** (amande grillée, riche en protéines). C'est l'allié parfait des sportifs ou des froids matins d'hiver !

Toutes les recettes de porridge nüMorning sont certifiées bio, 100% végétales et sans sucres raffinés, conditionnées dans un emballage zéro plastique.



## L'atelier lyonnais, véritable lieu de création culinaire, au cœur du processus

Chaque recette est confectionnée à Lyon, au sein de l'atelier nüMorning, véritable lieu de création culinaire, dans lequel l'équipe teste, cuisine, associe, goûte et re-teste encore et encore une **sélection d'ingrédients délicieux et nutritifs** pour offrir aux clients sans cesse de nouvelles recettes.



Mathilde précise à ce sujet :

*« L'harmonie des textures, l'équilibre des saveurs ainsi que l'origine et la richesse nutritionnelle de nos ingrédients sont au cœur de nos choix. »*

### Un nouvel emballage 0% plastique !

Parce que nüMorning accorde autant d'importance à ce qu'elle met dans ses recettes qu'à leur contenant, elle vient de lancer un **tout nouvel emballage 0% plastique**. Il s'agit d'un étui en carton à recycler ainsi qu'un **sachet en fibre végétale à composter**. Parce qu'il est important de prendre soin de soi, ainsi que de l'environnement !

D'ailleurs, l'entreprise met un point d'honneur à proposer des **produits 100% bio, artisanaux et durables** ainsi que des recettes totalement végétales, en utilisant par exemple des sucres issus de fruits et non-raffinés (pomme et coco).



Le **sucré de fleur de coco** a par exemple été déclaré comme "sucre le plus durable" par l'ONU. Il regorge d'anti-oxydants, de vitamines et de minéraux et offre l'indice glycémique le plus bas de tous les agents sucrants.

nüMorning est également membre de l'association "1% for the Planet" et s'engage ainsi à **reverser chaque année 1% de son chiffre d'affaire à des associations environnementales**. Elle a rejoint ainsi un réseau international d'entrepreneurs engagés dans une nouvelle économie, plus respectueuse des hommes et de la planète.

## A propos de nüMorning

Ingénieure agronome de formation, Mathilde développe une exigence particulière en matière de **qualité nutritionnelle** et de **transparence** envers des consommateurs souvent perdus et sceptiques.

David, ingénieur également, est sensible à l'**équilibre alimentaire** mais n'en demeure pas moins un grand gourmand, refusant de choisir entre le goût et la qualité.

**nüMorning** est né de cette volonté déterminée de ne faire aucun compromis entre des produits gourmets, bons pour le corps et rassurants d'un point de vue nutritif.

David et Mathilde sont les 2 fondateurs de nüMorning, créé en septembre 2017, d'abord sous la forme d'une box mensuelle de granola, fabriqués depuis toujours par leurs soins à Lyon.



## Pour en savoir plus

Site Internet : <https://numorning.com/>

Boutique en ligne : <https://numorning.com/shop>

Facebook : <https://www.facebook.com/numorningbox/?ref=bookmarks>

Instagram : <https://www.instagram.com/numorning/?hl=fr>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/26885975/admin/>

## Contact presse

Mathilde GAYMARD

Mail : [mathilde@numorning.com](mailto:mathilde@numorning.com)

Tél : 06 50 91 62 64