

OLALA!



OLALA! dévoile une toute nouvelle génération
de produits de la mer 100% végétale !



Après un tour de table de 3,2 millions d'euros en 2022 pour imaginer et créer le futur des assiettes, la start-up française OLALA! (anciennement baptisée Seafood Reboot) annonce aujourd'hui la commercialisation de sa nouvelle génération de produits de la mer 100 % végétale avec ses 3 premiers produits : TORAMazing, TunaliciOus et SalmOnderful. Ces innovations ont nécessité un an et demi d'essais et de recherche en cuisine et sont, pour commencer, accessibles aux professionnels de la restauration. L'objectif : encourager la transition vers une alimentation végétale, aussi gourmande que durable.

3 RECETTES INÉDITES À CONTRE-COURANT

Le pari d'OLALA! ? En mettre plein les papilles aux gourmands les plus exigeants ! La start-up s'est naturellement entourée de passionnés de cuisine, d'une équipe de chercheurs et de chefs pour développer ses 3 généreuses recettes végétales. Ces alternatives savoureuses au saumon fumé ou aux traditionnelles rillettes de thon sont fabriquées en France à base d'ingrédients naturels et d'algues. Des recettes idéales à la fois pour les flexitariens, les vegans, les becs fins ou simplement les curieux. Une nouvelle espèce végétale qui a le bon goût de la mer... Sans poisson ni fruit de mer !



TORAMAZING

Pour les fondus de mezza, ce tartinaible végétal crémeux et onctueux a un goût de j'y reviens. À tartiner généreusement sur des blinis ou un toast, en base dans une salade, ou dans un sandwich. Onctueux, léger, c'est un "coup de food" assuré et l'atout maître de l'apéro.

✓ 100% Végétal

✓ Riche en acides gras Oméga-3

✓ Faible en matières grasses



TUNALICIOUS

Un émietté végétal qui rappelle son cousin éloigné qu'on pêche en mer et qu'on met en boîte. Et si TunaliciOus vient en partie de la mer, celui-ci on ne le pêche pas ! Subtilement iodé et tendre en bouche, il est idéal tout frais, dans des salades ou des sushis, ou dans des plats chauds, sur une bonne pizza ou dans une quiche de saison !

✓ 100% Végétal

✓ Riche en protéines

✓ Riche en acides gras Oméga-3



SALMONDERFUL

Ce SalmOnderful fumé au bois de hêtre a été breveté tant il propose une nouvelle expérience sensorielle. Une vague de saveurs au bon goût de la mer à déguster frais pour pimper votre bagel ou enchanter vos entrées.

✓ 100% Végétal

✓ Riche en acides gras Oméga 3



OLALA!



DES ASSIETTES GOURMANDES ET PLUS DURABLES



Avec la commercialisation de ses toutes premières innovations, OLALA! donne naissance à une nouvelle catégorie de recettes végétales étonnantes, super-gourmandes et nutritionnellement au top, à l'heure où il est impératif d'adopter une alimentation plus durable. La start-up propose une alternative à la surconsommation et aux pratiques de surpêche, alors que 90 % des stocks de poissons sont épuisés² ou en passe de l'être. Avec ses innovations au bilan carbone¹ jusqu'à 11 fois inférieur à celui des produits de la mer d'origine animal équivalents, OLALA! prend une part active dans la transformation des assiettes. En élaborant de nouveaux aliments savoureux et plus respectueux de l'environnement, OLALA! souhaite accompagner les consommateurs pour tendre vers une alimentation plus durable.

À propos d'OLALA! :

Fondée en 2021 par Simon Ferniot et François Blum, la start-up française OLALA! (anciennement Seafood Reboot) participe à la révolution de l'alimentation.

Convaincue que l'océan, à travers sa richesse et son rôle majeur au sein de nos écosystèmes est une source de créativité inépuisable, OLALA! développe, à partir d'une expertise de pointe et d'une forte capacité d'innovation, la prochaine génération de produits alternatifs aux produits de la mer : des produits délicieux, naturels et bons pour la planète. Ses premiers produits sont TORamazing, TunaliciOus et SalmOnderful fumé, déjà disponibles pour les professionnels de la restauration. OLALA! ambitionne de les rendre accessibles prochainement au grand public via les enseignes de distribution.

Plus d'informations sur : www.olalafoods.fr

CONTACT PRESSE

CORALIE DIALLO GRÉGOIRE

coralie@impulse-communication.fr
06 22 58 88 71

MARIE LEGRAND

marie@impulse-communication.fr
06 09 88 62 27

Sources :

- (1) Bilan carbone: Rapport ACV 2022 réalisé par Sami pour OLALA!
- (2) "Fisheries and aquaculture in the European Union - a general overview" de la Commission européenne