



Communiqué de presse  
Octobre 2021

## Innovation food : La Vie™ lance sa recette bluffante de lardons 100 % végétaux !

Après avoir testé plus de 5 000 recettes à base de plantes pendant 3 ans, La Vie™ est parvenue à mettre au point des lardons végétaux reproduisant à l'identique le cochon... Sans cochon ! Avec cette innovation ultra-savoureuse destinée aux véganes comme aux amateurs de bonne viande, La Vie™ souhaite accompagner en douceur les consommateurs vers de nouvelles habitudes alimentaires, plus saines et plus respectueuses de l'environnement.

### Des lardons végétaux sans compromis sur le plaisir !

C'est inédit ! Les lardons La Vie™ reproduisent à l'identique le goût, l'aspect et la texture si caractéristiques du porc. Élaborés en France à base de protéines de soja (sans OGM), ils permettent de concocter une version végétale de plats courants (sauce carbonara, tartiflette, quiche, burgers, etc.). Côté cuisine, ils crépitent dans la poêle lors de la cuisson comme des lardons classiques : il suffit de les maintenir à feu vif en remuant régulièrement pendant 5 minutes.



Avec leurs packagings funs et colorés, les lardons végétaux La Vie™ sont faciles à trouver dans les rayons « charcuterie » de tous les hypermarchés Carrefour !

🌻 Disponibles en supermarchés et Proxi dès le 1er novembre.

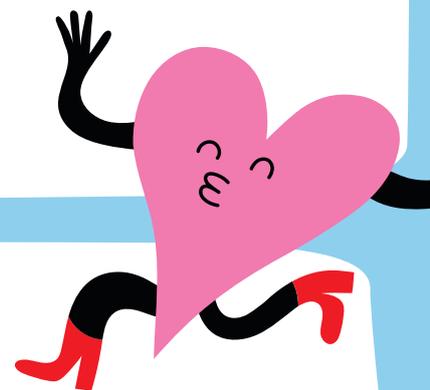
🌻 Fumés ou nature, Barquette de 2 x 75 g

🌻 Prix recommandé : 2,69 €

## Une alternative aussi saine que durable

Riches en protéines et sans nitrite, les lardons végétaux La Vie™ affichent de bonnes valeurs nutritionnelles. Ils contiennent 15 fois plus de fibres, 60 % moins de graisse et 33 % moins de calories que les lardons traditionnels. Ils obtiennent un Nutriscore C (contre E pour la plupart des lardons de porc) et sont notés en vert sur Yuka... De quoi avoir toute leur place dans un régime alimentaire équilibré !

En proposant ses nouveaux lardons végétaux, La Vie™ souhaite aussi s'engager en faveur de la transition alimentaire. Plus durable que la production de viande animale, la fabrication des lardons La Vie™ émet 88 % moins de CO<sub>2</sub>, nécessite 82 % moins d'eau et exploite 74% moins de sols que l'élevage intensif<sup>1</sup>.



## À propos de La Vie™ :

La Vie™ (anciennement 77 foods) est une start-up à l'origine d'une technologie brevetée de gras à base de plantes. Ses 2 premières recettes végétales de fabrication 100 % française, des allumettes et du bacon, reproduisent le goût, l'aspect et la texture de la viande.

Avec son univers décalé, La Vie™ souhaite accompagner en douceur les consommateurs vers les substituts végétaux, plus sains et plus respectueux de l'environnement. Fondée par Nicolas Schweitzer et Vincent Poulichet, la start-up ambitionne de se déployer rapidement et à grande échelle dans les enseignes de grande distribution et les restaurants. Plus d'informations sur : [www.laviefoods.org](http://www.laviefoods.org)

Agence Impulse Communication

Coralie Diallo - 06 22 58 88 71 - [coralie@impulse-communication.fr](mailto:coralie@impulse-communication.fr)

Marie Legrand - 06 09 88 62 27 - [marie@impulse-communication.fr](mailto:marie@impulse-communication.fr)

