

OLALA!



Du nouveau dans la gamme végétale de produits de la mer : 1 émietté et 2 grands crus de la mer qui mettent l'eau à la bouche !



Quelques mois après la commercialisation de ses premières innovations végétales, OLALA! étoffe ses gammes SALMONDERFUL et TUNALICIOUS avec 3 nouvelles alternatives. La start-up lance un émietté de saumon cuit végétal, ainsi qu'une version crue végétale du saumon et de son cousin, le thon. Toujours avec la même promesse : des alternatives qui ont du goût, nutritionnellement similaires au poisson et à base d'ingrédients naturels comme les algues. OLALA! complète ainsi l'éventail de saveurs dédiées aux professionnels de la restauration pour mieux les accompagner dans la transition alimentaire et contribuer activement à la révolution de nos assiettes.

DEUX PETITS NOUVEAUX DANS LA GAMME "SALMONDERFUL" AKA SAUMON VÉGÉTAL



Le grand cru de la mer

C'est bluffant ! Il se présente sous forme de pavé, dont le goût, l'apparence et la texture ultra-fondante ressemblent à s'y méprendre à son cousin venu tout droit de Norvège ou d'Ecosse. Il se déguste très frais, coupé en morceaux dans des makis, california rolls, ou pokés.

✓ Nutriscore A

✓ S'utilise froid uniquement

✓ Sous forme de 4 pavés (720 g)

✓ Conditionnement : surgelé



L'émietté de la mer

Avec sa texture fibreuse et fondante, façon miettes de saumon, il s'ajoute volontiers en généreuses poignées sur une pizza ou dans des pâtes.

✓ Nutriscore B

✓ S'utilise froid ou chaud

✓ Sachet sous vide d'1 kg

✓ Conditionnement : surgelé

OLALA!



& DANS LA GAMME "TUNALICIOUS" AKA THON VÉGÉTAL



Le grand cru de la mer

Aussi iodé, frais et tendre que s'il venait tout juste d'être pêché, il se cuisine à la manière d'un filet de thon des plus classiques. Parfait pour la préparation de plats japonais, il s'utilise comme ingrédient phare de sushis par exemple.

✓ Nutriscore A

✓ Sous forme de 4 pavés (720 g)

✓ S'utilise froid uniquement

✓ Conditionnement : surgelé

Préparées uniquement à base d'ingrédients naturels, tels que les protéines de pois ou l'huile de microalgues, ces 3 nouveautés sont riches en acides gras Oméga-3. Leurs qualités nutritionnelles sont semblables à celles des produits de la mer d'origine animale.

Les recettes sont fabriquées exclusivement en France dans l'atelier de fabrication d'OLALA! situé à Boulogne-sur-Mer (Hauts-de-France). Installée au cœur du premier port de pêche de France, la start-up est au centre de la filière et suit de près l'évolution de la consommation de poissons.

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



PLUS DE CHOIX POUR LES PROFESSIONNELS

"Nous sommes fiers de proposer désormais la plus grande gamme d'alternatives aux produits de la mer d'Europe. Nous étendons aujourd'hui notre gamme pour offrir un choix plus vaste à nos partenaires et offrir nos alternatives végétales au plus grand nombre, notamment aux chaînes de sushis et de pizzas. Fidèles à notre volonté d'aider à la transition alimentaire et à la végétalisation des assiettes, nous accompagnons les professionnels de la restauration dans cette demande croissante d'options plus respectueuses de la planète." Simon Ferniot, cofondateur et CEO d'OLALA!

À ce jour, OLALA! propose au total 6 produits de la mer 100 % végétaux, fruits d'un an et demi de R&D. Ses premières innovations, lancées en mai 2023, sont "**les tranches fumées de la mer**" (saumon fumé végétal), "**l'émietté de la mer**" (thon cuit végétal), et "**le tartinable de la mer**" (tarama végétal). Elles se dégustent déjà dans une soixantaine de restaurants, parmi lesquels les établissements de la chaîne EXXI. Les produits OLALA! sont également référencés chez les grossistes Foodex et en ligne Végétal Food.

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 bon pour la planète. Ses premiers produits sont "les tranches fumées de la mer" (saumon fumé végétal), "l'émietté de la mer" (thon cuit végétal) et "le tartinable de la mer" (tarama végétal). En novembre 2023, OLALA! complète ses deux gammes SALMONDERFUL et TUNALICIOUS avec un émietté de saumon cuit végétal, ainsi qu'une version crue végétale du saumon et du thon. Ces 6 innovations sont d'abord destinées aux professionnels de la restauration. OLALA! ambitionne de les rendre accessibles prochainement au grand public via les enseignes de distribution.