

SE RÉGALER AVEC - DE SUCRES

on a relevé le défi!

Trois nouvelles recettes de biscuits *Petit-déj & en-cas* qui allient **équilibre nutritionnel** et **gourmandise**. Se régaler avec des biscuits **moins sucrés**, riches en **fibres** et sources **en protéines**, c'est possible ! Depuis 2020, In Extremis s'est donnée la mission de démocratiser l'alimentation saine et durable en luttant contre la « malbouffe » et le gaspillage alimentaire.

FAIRE RIMER "ALIMENTATION SAINÉ" ET GOURMANDISE

Plus que jamais persuadés qu'il est possible de **nous régaler tout en prenant soin de notre santé**, en 2023, à la demande de nos clients, nous avons décidé de revoir nos recettes de biscuits sucrés.

Plus de 50 essais et dégustations plus tard, **nos nouvelles recettes offrent une expérience gustative bien plus gourmande tout en restant saines et nutritives** ! Une texture sableuse et croustillante qui ravira de nombreux palais !

UNE GAMME COMPLÈTE POUR SATISFAIRE TOUS LES PALAIS

Avec ces 3 recettes complémentaires, chaque consommateur trouvera celle qui correspond à ses attentes. A lui de choisir parmi **la + gourmande** (grâce aux nombreuses pépites de chocolat noir), **la + healthy** (grâce à son plus faible taux de sucres) et **la + nutritive** (grâce à son allégation source en protéines).



Pépites de chocolat noir
la + gourmande



Soupçon de miel
la + "healthy"



Eclats de noisettes & cacao
la + nutritive

Les biscuits sont disponibles en sachet 100% recyclables (120 à 127g) ou en vrac (1kg) sur la boutique en ligne d'In Extremis et au sein de magasins bio à partir de 3,50€ TTC le sachet ou 24,90€ TTC le kg (vrac).

TROIS RECETTES QUI ALLIENT NUTRITION ET DURABILITÉ



Pépites de chocolat noir

la + gourmande

-42% de sucres*

Riche en **fibres**

Sans additifs

31% d'ingrédients
revalorisés

80% d'ingrédients français



Souppçon de miel

la + "healthy"

-50% de sucres*

Riche en **fibres**

Sans additifs

34% d'ingrédients
revalorisés

87% d'ingrédients français



Eclats de noisettes & cacao

la + nutritive

-40% de sucres*

Source en **protéines**

Riche en **fibres**

Sans additifs

34% d'ingrédients
revalorisés

82% d'ingrédients français

*comparé à la moyenne des biscuits secs du marché (Ciquel).

LE BISCUIT IDÉAL POUR LE PETIT-DÉJ OU EN CAS DE PETITE FAIM

L'équilibre alimentaire se construit à travers la **DIVERSITÉ**, la **QUALITÉ** et la **JUSTE DOSE** des aliments consommés.

|| Pour **FAIRE LE PLEIN D'ÉNERGIE** et être EN PLEINE FORME dès le réveil :
|| **4 biscuits + 1 fruit + 1 yaourt/dessert végétal**

|| Pour **RECHARGER LES BATTERIES** avec une pause SAINE ET ÉQUILIBRÉE :
|| **2 biscuits + 1 fruit**

A PROPOS D'IN EXTREMIS

Depuis 2020, In Extremis s'est donnée la mission de démocratiser l'alimentation saine et durable. Comment ? En proposant des produits équilibrés et en réduisant le gaspillage alimentaire (en revalorisant les pertes et co-produits de la filière agroalimentaire). A date, In Extremis propose des biscuits (pour le petit-déjeuner, le goûter et l'apéritif) et des infusions. Dans ses biscuits Petit-déj & en-cas, In Extremis revalorise les PAINS BIO & SANS ADDITIFS présentant des défauts d'apparence, le SON DE BLÉ BIO issu de la fabrication de la farine et les TOURTEAUX DE NOISETTES BIO issus de la fabrication d'huile de noisettes. Ses recettes sont composées à + de 80% d'ingrédients français. Ses sachets sont quant à eux 100% recyclables.

Pour en savoir plus :

inextremis-antigaspi.fr



Contact presse :

Marie EPPE, fondatrice ingénieure agro-alimentaire
marie@inextremis-antigaspi.fr | 06 73 93 14 03