



Communiqué de presse
7 juillet 2020

GALETTES BIO

Galettes aux farines de légumineuses « Lentilles rouges » ou « Pois chiches » :

L'ANGELUS crée de nouveaux plaisirs vegan pour apporter douceur et légèreté aux galettes traditionnelles

La marque spécialiste des produits boulangers biologiques L'ANGELUS bouscule la tradition en incorporant dans sa pâte à galettes des farines de légumineuses : 26% de farine de pois chiches ou de farine de lentilles rouges. Par rapport à une galette classique, composée exclusivement de farine de blé noir (sarrasin), cette innovation apporte beaucoup de légèreté tout en boostant l'apport en protéines végétales (entre 7,5g et 8,6g pour 100g). Côté papilles, c'est la douceur qui prime pour les « Galettes aux lentilles rouges » comme pour les « Galettes aux pois chiches ». Les farines de légumineuses donnent le ton, légèrement rosée pour les premières, franchement jaune pour les secondes, en autorisant donc beaucoup de fantaisie en cuisine. Prêtes en quelques minutes, les galettes se réchauffent dans une poêle et se garnissent de saveurs végétales pour un repas riche en protéines et en goût. Disponibles au rayon frais, en magasins biologiques, les nouvelles galettes L'ANGELUS bénéficient d'une DLC de 21 jours.

5 ingrédients bio, un point c'est tout

Attaché aux recettes saines et authentiques, L'ANGELUS a limité au strict minimum les ingrédients entrant dans la composition de ses pâtes à galettes. Chacune est élaborée à partir d'eau, de farine de froment, de farine de légumineuses (lentilles rouges ou pois chiches) et d'un soupçon d'huile de tournesol. Comme tous les produits L'ANGELUS, les « Galettes aux lentilles rouges » et « Galettes aux pois chiches » sont élaborées à partir d'ingrédients certifiés en Agriculture Biologique (AB). Par ailleurs, les deux nouvelles galettes sont garanties Vegan.

« Galettes aux lentilles rouges » : riches en protéines végétales



Joliment colorées, les galettes à la farine de lentilles rouges (26%) invitent au mariage des saveurs et des couleurs. Tartinées de purée de tomate, elles seront par exemple savoureuses garnies de légumes cuits : poivron jaune, poivron vert, champignons de Paris frais, oignon rouge... Riches en protéines végétales (8,6g pour 100g), elles constituent un repas sain et complet.

Ingrédients : eau, farine de lentilles rouges* (26%), farine de froment*(blé*), huile de tournesol*, sel. *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Valeurs nutritionnelles : Energie (753 KJ / 178 kcal), matières grasses (3g) dont acides gras saturés (0,4 g), glucides (27g) dont sucres (1,3g), fibres alimentaires (2,9g), protéines (9,4g), sel (1,3g)

Poids : 250 g

Tarif : 3€ le sachet de 4 galettes



« Galettes aux pois chiches » : source de fibres et de protéines



Composée à 26% de farine de pois chiches dont elles empruntent, à l'œil nu, les notes ensoleillées, les nouvelles « Galettes aux pois chiches » L'ANGELUS se caractérisent par leur neutralité de goût. Plus légères que les galettes exclusivement composées de farine de froment (blé), elles se prêtent à toutes les associations gustatives, de légumes cuits ou crus. Au plan nutritionnel, outre leur apport en protéines végétales (7,5g pour 100g), les « Galettes aux pois chiches » L'ANGELUS sont également riches en fibres alimentaires (3,5g pour 100g).

Ingrédients : eau, farine de pois chiches* (26%), farine de froment*(blé*), huile de tournesol*, sel. *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Valeurs nutritionnelles : Energie (757 KJ / 180 kcal), matières grasses (4,3g) dont acides gras saturés (0,5 g), glucides (26g) dont sucres (1,1g), fibres alimentaires (3,5g), protéines (7,5g), sel (1,2g)

Poids : 250 g

Tarif : 3€ le sachet de 4 galettes



L'Angélus en quelques mots



Marque dédiée exclusivement au réseau bio spécialisé de Biofournil, une boulangerie bio nommée comme tel en 1988 par Louis Rethoré, fondateur qui a repris la boulangerie familiale en 1968.

Le fournil est historiquement situé dans le village du Puiset-Doré dans le Maine et Loire (49).

Tous les pains « L'Angélus » sont fabriqués à partir d'ingrédients de qualité 100% bio et français.*

**sauf les graines et topping, le sucre, et le blé malté*

Biofournil privilégie depuis toujours les producteurs et partenaires locaux, de proximité et garantit depuis 2018 une juste rémunération de ses agriculteurs et de son minotier. Avec près de 100 salariés dont 42 boulangers, l'entreprise propose des gammes pour tous : pains cuits, pains précuits « Mes Pains à Dorer », pains de mie, pains burger, pains hot-dog, brioches et pain brioché, pains & cake sans gluten. Elle a réalisé en 2019 un CA de 18 millions d'€. www.boulangeriangelus.com

Contact presse :

Isabelle Barèges / Agence ComRP

Tel : 06 13 07 47 97

email : ibareges@communication-rp.com

