

NEW

LIV

HAPPY FOOD

ALLONS ENFANTS DE LA PÂTE / RIZ LE JOUR DU KONJAC EST ARRIVÉ !



Quelle est la famille d'ingrédients qu'on nous invite toujours à sacrifier en premier lorsqu'on souhaite faire un peu attention à sa ligne ? Les féculents bien sûr ! **Seul petit souci technique, les pâtes et le riz, qui présentent en plus l'avantage de pouvoir se réinventer sous des formes infinies selon la manière dont on choisit de les accommoder, font notre bonheur au quotidien au point qu'il semble absolument illusoire de pouvoir s'en affranchir.** À l'heure où le hashtag #healthylife envahit notre feed Instagram et notre quotidien d'une manière plus générale, on se prend parfois à rêver de choses aussi élémentaires qu'une bonne platée de pâtes qu'on partagerait avec des amis sans avoir à se soucier de leur impact sur notre shape.

C'est justement là qu'intervient la jeune marque (française, il est toujours bon de le rappeler car son nom ne l'évoque pas forcément spontanément) LIV Happy Food, lancée sous l'impulsion de la dynamique Ariane Baujard-Dixon. Gourmande par nature mais aussi soucieuse de son bien-être (ne somme nous pas tous le fruit de nos contradictions ?!), elle a imaginé ces 3 références de spaghettis, noodles et riz chacune élaborée à base de konjac. Est-il encore bien nécessaire de présenter cet ingrédient traditionnel au cœur de la cuisine asiatique ? Consommée depuis plus de 2 000 ans pour ses nombreuses vertus, cette plante affiche un profil encore plus enthousiasmant que ceux avec lesquels on matche sur Tinder ! **Presque sans calories (elle en contient même moins qu'une carotte, il s'agit vraiment d'un plaisir garanti zéro culpabilité !), riche en fibres et avec un indice glycémique très faible, c'est peu de dire que le konjac a de nombreux et sérieux arguments pour nous plaire.**



C'est d'autant plus vrai que LÏV Happy Food en propose une version plus gourmande en l'associant avec (chut, ne le répétez pas, c'est un secret !) une touche d'avoine. C'est peut-être un détail pour vous, mais pour les gourmands, cela veut dire beaucoup, cela veut dire que sa texture garantit une meilleure absorption des sauces pour des recettes vraiment gourmandes et placées avant tout sous le signe du plaisir. On peut alors laisser libre court à son imagination en assaisonnant de bien des manières ces pâtes et riz pour un plaisir sans cesse renouvelé. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si, en plus de sa distribution dans les circuits GMS traditionnels, LÏV Happy Food a aussi su séduire de nombreux restaurateurs, désireux de proposer à leur carte des plats aussi savoureux qu'équilibrés.

Sans gluten et sans oeufs, les créations LÏV Happy Food sont idéales pour les personnes allergiques ou intolérantes. Faibles en sucres, elles régulent la glycémie et conviennent ainsi également aux personnes diabétiques. Aussi, tout le monde pourra profiter de leur richesse en fibres qui aident à réguler le transit. Bref, si on l'avait déjà adopté dans notre salle de bain grâce aux fameuses éponges naturelles, c'est définitivement en cuisine que ce fameux konjac se révèle... é'pât'ant ! Saine mais pas boring, sérieuse mais résolument feelgood, surprenante et convaincante, vive LÏV Happy Food !



NOUVEAU

Spaghetti LÏV Happy Food
Riz LÏV Happy Food
Noodles LÏV Happy Food
Sachet 200g, 3€40

DE CALORIES
QU'UNE CAROTTE

- SANS GLUTEN
- SANS GRAS
- SANS OGM
- SANS LACTOSE
- VEGAN
- RICHE EN FIBRES



TOUS LES PRODUITS LÏV HAPPY FOOD SONT DISPONIBLES EN GMS, À LA GRANDE EPICERIE DE PARIS, EN ÉPICERIES FINES ET SUR WWW.LIV-HAPPYFOOD.COM