

funky veggie



**On va pas
en faire des
tartines !**

(enfin si, justement !)



Branle-bas-de combat dans l'industrie alimentaire où de nombreuses marques tentent de trouver des alternatives pour faire face à l'explosion du prix de l'huile, de tournesol en particulier mais de toutes ou presque de manière plus générale. On imagine aisément les conséquences que cela peut avoir *in fine* sur le prix de vente pour le consommateur, surtout sur des catégories de produits dont l'huile est l'un des ingrédients majeurs, comme les pâtes à tartiner par exemple. **Un enjeu qui ne bouleverse pas vraiment le quotidien de la pépète française Funky Veggie dont on peut dire qu'elle avait été particulièrement bien inspirée lorsqu'elle a décidé en 2019 d'innover avec la toute première pâte à tartiner sans huiles du tout !** Un concept un brin déroutant de prime abord (c'est un peu comme imaginer un kouign-amman sans beurre ou un Vendredi Tout est Permis sans les potes d'Arthur) mais qui avait instantanément suscité l'adhésion des gourmands désireux de veiller à leur bonne santé.

Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'au moment d'imaginer cette recette sans huile, il a fallu faire preuve de pas mal... d'huile de coude (si ce n'est pas le comble franchement). Des essais, des essais et encore des essais jusqu'à ce que Camille Azoulai et Adrien Decastille aient une intuition : et s'ils y intégraient une légumineuse ? En Asie (continent sur lequel Camille a passé quelques années), on fait bien des desserts à base de haricots rouges - qui présentent en plus l'intérêt d'être riche en protéines et en fibres - alors pourquoi ne pas le tenter ? Après beaucoupuuuuup de tests (et de loupés sinon ce ne serait pas drôle), ils ont réussi à concocter cette formulation aussi gourmande que ses petits camarades de jeu « traditionnels ». Finalement, cette gourmandise est un peu à notre image, à la fois un peu dingue (c'est vrai, ce n'était peut-être pas une bonne idée de sortir un mercredi soir) mais raisonnable tout de même (on a bu qu'un *mocktail* et on est à rentré à 2h seulement) ! Sur du pain ou directement à la cuillère - on sait que vous le faites mais nous sommes entre nous, personne ne vous jugera, promis - force est de constater que c'était un vrai *kif* !

Aux côtés des haricots rouges, on retrouve également du pur cacao source de magnésium, des noisettes torréfiées riches en oligoéléments et en fibres, du sucre de fleur de coco à l'indice glycémique très bas et de l'eau. Rien de plus, rien de moins, désolé pour les fournisseurs de colorants, conservateurs, additifs & co qui ne feront définitivement pas fortune grâce à Funky Veggie ! D'ailleurs, c'est la seule pâte à tartiner du marché à être dotée du nutriscore B, une prouesse ! Naturellement sans gluten, 100% végétale, sans sucres raffinés, fabriquée en France, certifiée bio et auréolée d'un excellent 82/100 par Yuka (franchement, sur une pâte à tartiner, c'est une vraie performance), c'est peu de dire que cette pâte à tartiner avait tout pour plaire. C'est bien simple, ce produit est OUF. D'ailleurs, et comme le Port-Salut, c'est écrit dessus !

OUF! La pâte à tartiner Funky Veggie Cacao-Noisettes ou Cacao-Cacahuète
Pot 200ml, 3€95



Tous les produits Funky Veggie sont disponibles en GMS (Monoprix, Franprix, Carrefour...) et sur Funkyveggie.fr