

nu³

NOUVEAUTÉS

Un p'tit creux ? Un p'tit croc !

Que celui ou celle qui n'a jamais le ventre qui gargouille pendant les heures creuses de la journée nous jette la première pierre ! Outre cette sensation ultra désagréable et le fait que tout l'open space entendent les cris de notre estomac, la question que l'on se pose invariablement c'est : « est-ce que je peux patienter jusqu'à l'heure du repas ou bien est-ce que je m'autorise une petite fringale en attendant ? ». À partir de ce moment-là, notre personnalité se dédouble. Le « moi sage » nous conseille de penser à autre chose et de patienter... et le « moi diabolique » nous supplie de céder à ce paquet de chips ou cette tablette de chocolat au lait noisette et caramel, qui calmeraient instantanément nos ardeurs mais pas du tout notre bonne conscience à cause de leurs compositions chargées en sucres, gras et sel. Alors craquera ou craquera pas ? Si seulement on pouvait trouver des collations gourmandes (un peu plus sexy qu'un fruit, un yaourt nature ou deux amandes) mais déculpabilisantes que l'on pourrait déguster en cas de petits creux, avant d'aller au sport ou à l'heure de l'apéro pour limiter les excès...

On a trouvé ce qu'il vous faut ! nu3, la marque de foodtech qui, en quelques années seulement, s'est hissée dans le top 3 du rayon diététique de nos GMS (Monoprix, Carrefour, Auchan...) nous dévoile 2 nouvelles recettes de snacks salés et 2 barres savoureuses inédites qui feront le bonheur des becs fins sujets à des contraintes alimentaires, voulant rééquilibrer leur alimentation ou à la recherche d'un encas protéiné pour un regain d'énergie au cours de la journée.

Ça croustille... de protéines !

S'il y a bien un moment inévitable l'été en fin de journée, c'est l'apéritif. Instant de partage, de retrouvailles en famille ou entre amis... bref une occasion 100% plaisir ! Sauf que lorsqu'on veut faire un petit peu attention à ce que l'on mange, on manque vite de solution pour se régaler tout en étant raisonnable. Un peu de légumes crus trempés dans une sauce au fromage blanc, c'est bon... mais ça va 5 minutes ! Alors on craque (ou plutôt on croque) pour ces Organic Protein Flips innovants et conçus à base de farine de lentilles, donc riches en protéines (20%) et en fibres (7,5%). Outre leurs goûts singuliers (Paprika et Oignons / Poireaux), on apprécie grandement qu'ils soient faibles en matières grasses (64% de moins qu'une chips classique tout de même), et en calories. Bio, vegan, sans gluten et sans lactose, ils vont rapidement devenir nos nouveaux BFF pour l'apéro, mais aussi pour les encas au bureau !



Un coup de barre ?

On a la solution ! Ces deux recettes ultra gourmandes de barres protéinées vont faire sensation auprès de ceux qui souhaitent rééquilibrer leur alimentation sans que ce soit une corvée et en gardant surtout le côté plaisir. D'ailleurs, ce format barre, de plus en plus prisé par les Français, est parfait pour être glissé dans son sac de sport et dévoré avant et/ou après sa séance d'entraînement, ou dans le tiroir de son bureau. On alterne donc, selon ses envies, entre l'encas Pistachio Crisp et Pretzel Caramel, et on fond pour ces saveurs intenses et ces textures ultra gourmandes sans pour autant culpabiliser. En effet, chacune de ces pépites est riche en protéines (18g) et faible en calories pour soutenir les efforts sportifs et favoriser la satiété. Que ceux qui sont attentifs à leur consommation de sucres se rassurent, ces recettes de nu3 en contiennent moins de 2 grammes... la barre est haute !



Protein Flips Bio nu3

Paprika ou Oignon / Poireaux

80g, 2€99

Nouvelle identité
de marque
DES PACKAGINGS
PLUS MODERNES,
TRANSPARENTS,
ÉCOLOGIQUES... ET ENCORE
PLUS GOURMANDS !



Fit Protein Bars nu3

Pistachio Crisp ou Pretzel Caramel

100g, 2€79

(Disponibles à partir du mois d'avril)

LES PRODUITS NU3 SONT À RETROUVER DANS LES RAYONS DES GMS ET SUR NU3.FR



Bureau Franck Drapeau | Visuels sur demande ou téléchargeables sur : www.franckdrapeau.com, Espace Journalistes
Contacts presse : Ingrid, Teddy, Marianne, Marie, Simon & Solène | 01 44 54 04 04 | food@franckdrapeau.com & forme@franckdrapeau.com