



IKEA présente la boulette veggie GRÖNSAKSBULLAR

La nouvelle boulette veggie est un premier et excellent exemple de la décision de IKEA d'offrir un choix plus large d'aliments plus sains et produits de façon plus durable. Les boulettes veggie sont à base de légumes uniquement, à haute valeur nutritionnelle, riches en fibres et en protéines. Leur empreinte carbone est 30 fois moindre que celle des boulettes de viande.

"Nous voulions ajouter à notre menu une alternative végétarienne de qualité. De plus en plus de gens choisissent de manger végétarien pour différentes raisons: certains pour sauver la planète, d'autres pour leur santé. Notre objectif était de créer quelque chose qui ait autant de succès que la boulette de viande, mais sans substance animale", explique Annika Pettersson, développeur produits et chef de projet chez IKEA Food.

"De plus en plus de gens choisissent de manger végétarien pour différentes raisons..."

Le développement d'une boulette végétarienne a aussi été motivé par le fait que IKEA se veut une entreprise responsable et souhaite que son assortiment alimentaire comprenne plus de produits durables. L'empreinte carbone d'une boulette végétarienne est 30 fois moins importante que celle d'une boulette de viande.

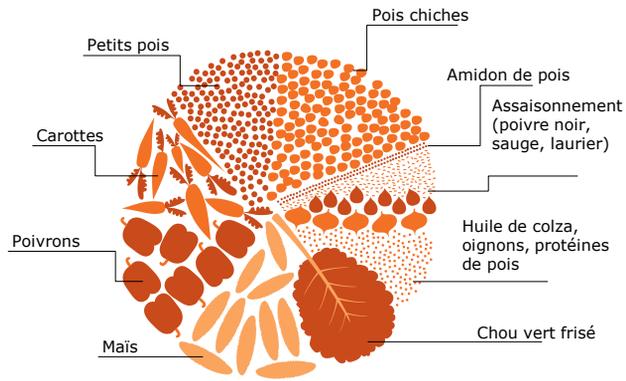
En collaboration avec les experts en développement durable de IKEA, l'équipe a identifié un ensemble de légumes de grande valeur nutritionnelle. Et pour les rendre accessibles à un plus large public – végétaliens, végétariens et flexitariens, personnes réduisant leur consommation de viande ou souffrant d'intolérances alimentaires –, les boulettes veggie sont végétaliennes et dépourvues des ingrédients allergéniques les plus courants*.

"Notre ambition était de créer une boulette savoureuse, à base de légumes, avec une bonne valeur nutritionnelle; un produit qui puisse entrer dans la composition de nombreux plats différents – pour le restaurant IKEA et pour les clients qui les achèteront à la Boutique suédoise. La boulette veggie peut être servie en plat principal, comme en-cas ou en entrée. Elle se marie avec de nombreuses saveurs du monde entier. Tout en ayant beaucoup de goût, elle répond aux préférences gustatives à la fois des clients nordiques et des autres marchés. Et, pour un produit végétarien, elle présente un niveau élevé de protéines", ajoute Annika Pettersson.

"...elles ont l'air faites maison et fraîchement préparées..."

Pour s'assurer que le goût et la texture de la boulette veggie soient largement appréciés, elle a été développée avec l'apport de groupes témoins en Chine, aux États-Unis et en Grande-Bretagne.

"Nous voulions qu'elle soit croustillante en surface, ce que nous avons obtenu en la grillant au four, et avec des morceaux tendres à l'intérieur", raconte Annika Pettersson. "Finalement, après avoir essayé diverses combinaisons, nous y sommes arrivés! La boulette est délicieuse et appétissante; et quand on la coupe, on voit les ingrédients. Aucune boulette ne ressemble aux autres; elles ont l'air faites maison et fraîchement préparées et elles ont du goût. Nous sommes vraiment heureux du résultat: GRÖNSAKSBULLAR!"



La boulette veggie

La boulette GRÖNSAKSBULLAR ne contient aucune substance animale et convient donc aussi aux régimes végétaliens. Elle ne contient aucun des allergènes les plus courants.

- ✓ Haute valeur nutritionnelle
- ✓ Niveau de protéines adapté à un repas principal
- ✓ Vitamines A et C
- ✓ Calcium
- ✓ Fer
- ✓ Pauvre en graisses
- ✓ Bonne teneur en fibres (10 boulettes veggie contiennent 30% de l'apport journalier recommandé)
- ✓ Sans ingrédients d'origine animale
- ✓ Sans gluten
- ✓ Sans lactose

*Les boulettes veggie ne contiennent aucun des allergènes les plus courants:

- ✓ Célérier
- ✓ Céréales contenant du gluten
- ✓ Œufs
- ✓ Poissons
- ✓ Lupin (légume de la famille des Fabacées)
- ✓ Lait
- ✓ Mollusques
- ✓ Moutarde
- ✓ Arachides
- ✓ Graines de sésame
- ✓ Crustacés
- ✓ Soja
- ✓ Dioxyde de soufre (utilisé comme antioxydant et agent de conservation par ex. dans les fruits secs, le vin, les pommes de terre traitées)
- ✓ Noix