

UNE NOUVELLE ÈRE DU BARBECUE COMMENCE AVEC STROOMOP ET THE BIO VEGGIE COMPANY



DES BBQ ÉCOLOGIQUES NEUTRES EN CO₂
ET DES PLATS VÉGÉTARIENS INSPIRANTS

@THEBIOVEGGIECOMPANY
@STROOMOP

1 juillet 2019 – Maintenant que les vacances d'été ont officiellement commencé, une nouvelle saison du barbecue démarre avec elles. Rien de mieux que de manger ensemble dehors et de savourer un délicieux repas, non ? Mais qu'en est-il de l'environnement si nous recommençons tous à utiliser du charbon très polluant ? Ceux qui veulent éviter une véritable indigestion de viande à la fin de l'été et qui veulent être sympa avec la nature se verront proposer une alternative par deux entrepreneurs belges. The Bio Veggie Company, le label végétarien belge et bio et Stroomop, le leader des solutions de chauffage écologiques à pellets, proposent ensemble une nouvelle méthode de grill en plein air. Laissez-vous inspirer par de savoureuses recettes végétariennes provenant du monde entier et préparées sur le grill écologique à pellets.

STROOMOP PRÉSENTE : LE GRIL À PELLETS HÄUSSLER POUR LE PLAISIR DU BARBECUE ÉCOLOGIQUE

Un grill qui répand les arômes d'un feu de bois. Qui, de plus, est prêt à l'emploi en 10 minutes, qui ne fume pas et ne sent pas et avec lequel vous ne vous salissez pas. Un grill qui évite la graisse dans le feu, qui offre différentes zones de température et qui s'entretient facilement. Un barbecue qui répond aux aspirations des grands maîtres du grill et qui est neutre en CO₂? Cela existe – enfin !

Le grill à pellets Häussler élimine les défauts du barbecue à l'ancienne et introduit la nouvelle méthode de cuisson en plein air. Ce grill magistral est le top de l'ingénierie allemande et se distingue par son design élégant. Il rassemble plusieurs fonctions en 1 seul appareil. L'accessoire grill standard peut être remplacé rapidement par une plancha plus grande autour de laquelle vous pouvez tous cuisiner. Même des woks et des pizzas peuvent être réalisés. De plus, il propose une ambiance confortable car pendant la grillade, la flamme est clairement visible à travers la paroi de verre, de sorte que vous pouvez même utiliser le grill à pellets comme lumière d'ambiance.

« Griller avec des pellets présente de nombreux avantages. Ce n'est pas seulement meilleur pour la santé et meilleur pour l'environnement que d'utiliser du charbon de bois, c'est aussi tout simplement délicieux. L'utilisation de pellets donne, à vos plats ou barbecues, un goût raffiné. La cerise sur le gâteau : les pellets sont aussi meilleur marché que le charbon, donc plus aucune excuse pour ne pas l'essayer », explique Ludwig Van Wouterghem de Stroomop, distributeur du grill à pellets.

COMMENT ÇA MARCHE ?

Remplissez le réservoir avec des pellets (3 kilos par heure de grillade).
Allumez le feu à l'aide d'un allume-feu naturel.
Placez le verre et la grille.
Grillez et profitez !

A partir de 1.685 euros (TVA comprise) chaque amateur de barbecue peut avoir son propre grill écologique. Verre et grille standard inclus. Possibilité d'extension avec la plancha, le wok ou le four à pizza. Plus d'informations sur stroomop.be

THE BIO VEGGIE COMPANY : LES BOMBES GUSTATIVES BELGES QUI FONT MÊME CHANGER D'AVIS LES PLUS GRANDS CARNIVORES

The Bio Veggie Company est une marque belge qui propose des burgers, des nuggets et des croquettes sains et végétariens. Non seulement pour le marché dédié aux végétariens, mais également pour le consommateur régulier qui souhaite un mode de vie plus sain.

La reine des burgers, Delphine Van Goethem, propriétaire de la marque The Bio Veggie Company a une mission : convaincre les Belges que la nourriture végétarienne peut vraiment être savoureuse en leur inspirant des recettes. « 1 Belge sur 3 mange un repas végétarien par semaine. Nous voulons montrer à ces végétariens occasionnels comment préparer de bons plats végétariens qui ne sont pas ennuyeux. Nous avons réalisé un livre de cuisine avec différentes recettes du monde. Qui goûte est convaincu ! »

Pour les plats aux saveurs du monde, la marque végétarienne a fait appel à trois bloggeurs culinaires qui ont imaginés des recettes créatives des quatre coins du monde et cuisinées sur le grill à pellets. Jelle de The Messy Chef vous emmène en Afrique avec un plat aux saveurs marocaines. Plongez au cœur de la cuisine asiatique avec Foody Sin de Healthy food makes you feel good et partez pour l'Amérique du Sud avec Elle de A pinch of Odelle. Nuggets asiatiques sauce Hoisin ou Okonomiyaki japonais, Chili nachos et burger végétarien ou salade marocaine – il y a de quoi choisir !

TOUTES LES RECETTES SONT DISPONIBLES SUR THEBIOVEGGIECOMPANY.COM

Les journalistes qui souhaitent, tester le grill à pellets Häussler de Stroomop et les produits The Bio Veggie Company, recevoir plus d'informations ou des visuels peuvent s'adresser à :

Wavemakers
Elke De Mayer
0485 75 28 66
elke@wavemakers.eu

JUST BE BRAVE... SPICE UP YOUR VEGGIE LIFE
& #EVERYBODYBEVEGUAL

Le livret de recettes The Bio Veggie Company sera disponible dès le 8 juillet chez Bio-Planet, les produits The Bio Veggie Company sont en vente chez Bio-Planet, Okay et chez divers bouchers et points de distribution Charles.