

the
VERY[®]
food co.





THE VERY FOOD CO.

Fondée en 2022, l'entreprise française The VERY Food Co. se donne pour mission de faciliter la transition vers un système alimentaire plus durable et résilient en remplaçant le lait et les œufs par des ingrédients d'origine végétale prêts à l'emploi et abordables, sans compromis sur la fonctionnalité et le goût.

Véritable accélérateur d'innovation, The VERY Food Co. développe des solutions qui s'intègrent facilement aux processus existants pour les fabricants de produits alimentaires et professionnels de l'hôtellerie restauration.

Quand la nature rencontre la science pour un futur gourmand

Grâce à la science et à la technologie, The VERY Food Co. étudie les propriétés des légumineuses et des oléagineux, afin de développer et de rendre accessibles au plus grand nombre le meilleur de ce que la nature a à offrir.

L'objectif de The VERY Food Co. : la création d'une gamme 100% végétale pour aider les professionnels à créer des produits innovants indiscernables de leurs équivalents d'origine animale: croissants « extra-ordinaires », tartes au citron et mousses au chocolat 100% «végétal»... avec une incursion dans le monde des cocktails avec des whiskey et pisco sours réalisés sans blanc d'œuf ! Autant de bases solides pour imaginer un futur gourmand sans ingrédients d'origine animale mais certainement pas sans plaisir

COMMITTED
TO
NATURE
INSPIRED
BY
NATURE

ENGAGÉS POUR LA NATURE - INSPIRÉS PAR LA NATURE



INSPIRÉS PAR LA NATURE

Animée par des convictions écologiques fortes, et créée dans le sillon du rapport spécial du GIEC de 2019 sur l'utilisation des sols alertant sur l'urgence à changer la chaîne de production alimentaire, The VERY Food Co. s'engage pour une végétalisation rapide et à grande échelle de l'alimentation en changeant les ingrédients fonctionnels mais sans altérer les qualités organoleptiques des produits finis.

L'idée de The VERY Food Co. consiste donc à s'éloigner d'un monde qui dépend de l'élevage industriel pour les aliments du quotidien en les remplaçant par des ingrédients naturels d'origine végétale, tout aussi bons pour la santé.



L'ÉQUIPE THE VERY FOOD CO.

Arnaud Delacour,

Fondateur et PDG de The VERY Food Co. Expert en stratégie d'entreprise au travers de 10 années passées dans de grands groupes, Arnaud est le chef d'orchestre de l'entreprise.

Véritablement interpellé par la lecture du Rapport spécial du GIEC sur le changement climatique et l'utilisation des sols, il crée The VERY Food Co. avec l'ambition de s'attaquer à l'un des plus grands défis de l'humanité et de sa génération avec la conviction profonde qu'un changement à grande échelle ne peut s'opérer qu'en s'intégrant dans des processus et systèmes existants.

« Avec The VERY Food Co. nous avons pour ambition de révolutionner la chaîne de production alimentaire en réduisant massivement le recours à des ingrédients d'origine animale et en les remplaçant par des ingrédients naturels d'origine végétale ».

Arnaud Delacour

Dr Oscar Castellani

Avec plus de 20 ans d'expertise mondiale dans le domaine des protéines végétales, le Dr Oscar Castellani, passionné de science et amoureux de l'idée d'une alimentation conciliant plaisir et durabilité, est le co-fondateur et également le directeur scientifique de The VERY Food Co. Spécialisé dans les protéines végétales, du lait et de l'œuf, il est la force motrice de la R&D et de l'élaboration des produits. Avec plus de 20 publications scientifiques et 2 brevets à son actif, son ambition est de faire évoluer l'alimentation en créant une alternative convaincante aussi bien pour les professionnels que pour les consommateurs.

« La végétalisation de l'alimentation pourra se faire d'autant plus vite qu'elle ne change pas les habitudes des professionnels ni celles des consommateurs. À nous de créer des ingrédients qui répondent à cet objectif pour accélérer la transition ».

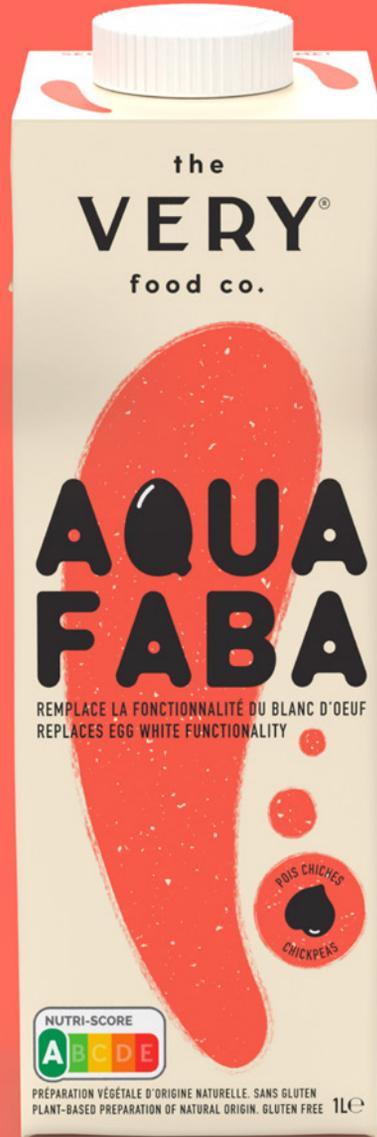
Dr Oscar Castellani

AQUA FABA

REPLACE LA FONCTIONNALITÉ DU BLANC D'ŒUF
REPLACES EGG WHITE FUNCTIONALITY



PRÉPARATION VÉGÉTALE D'ORIGINE NATURELLE. SANS GLUTEN
PLANT-BASED PREPARATION OF NATURAL ORIGIN. GLUTEN FREE 1le

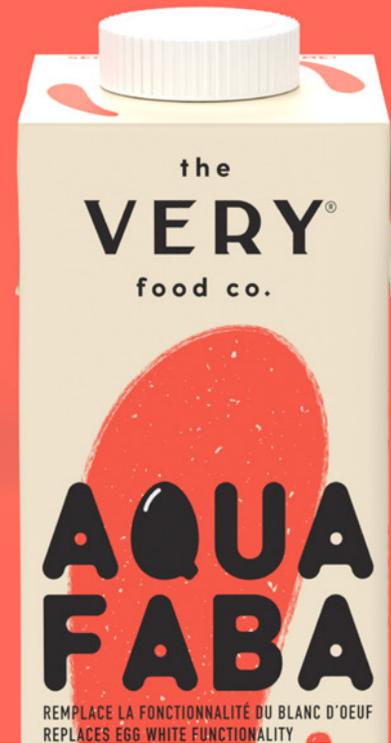
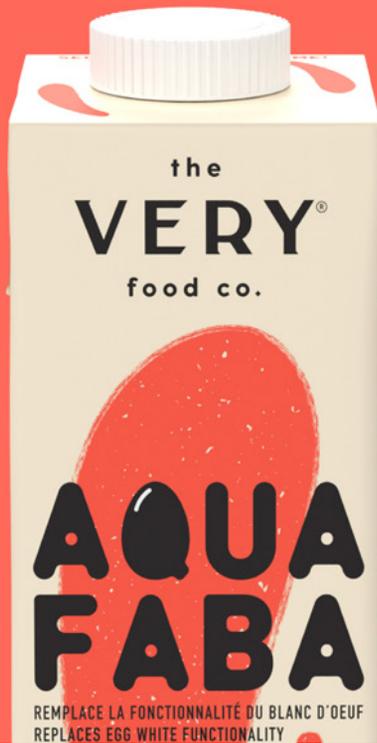


AQUA FABA

REPLACE LA FONCTIONNALITÉ DU BLANC D'ŒUF
REPLACES EGG WHITE FUNCTIONALITY



PRÉPARATION VÉGÉTALE D'ORIGINE NATURELLE. SANS GLUTEN
PLANT-BASED PREPARATION OF NATURAL ORIGIN. GLUTEN FREE 1le



VERY AQUAFABA

L'alternative au blanc d'œuf spécialement développé pour la pâtisserie et la mixologie.

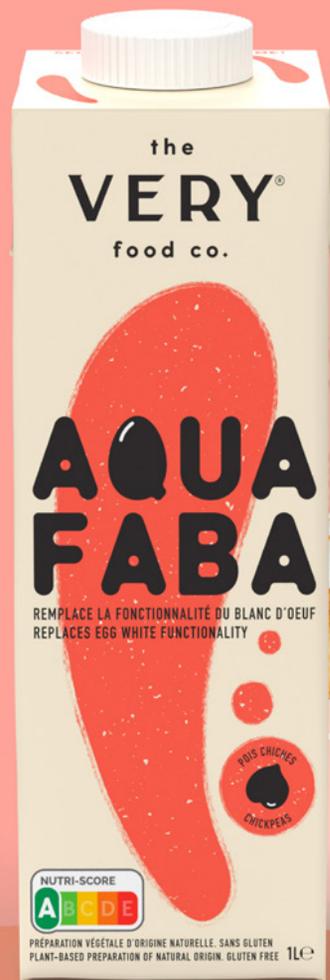
Conçu par l'équipe passionnée de The VERY Food Co, ce produit innovant a été spécialement créé pour les professionnels de la pâtisserie et de la mixologie, offrant une alternative longue conservation et sans allergènes au blanc d'œuf.

VERY AQUAFABA est élaboré à partir d'aquafaba, le liquide résultant de la cuisson des pois chiches. Il offre une alternative sans allergènes et longue conservation au blanc d'œuf traditionnel et s'utilise vraiment comme le blanc d'œuf sans faire de compromis sur la qualité du produit final.

VERY AQUAFABA ne se contente pas d'être un substitut en offrant de multiples avantages pour les professionnels par rapport au blanc d'œuf et par rapport aux alternatives existantes :

- 1. Durée de conservation prolongée :** Avec une durée de conservation de 15 mois avant ouverture, VERY AQUAFABA offre une flexibilité inégalée, permettant aux professionnels de planifier à long terme.
- 2. Conservation à température ambiante :** VERY AQUAFABA peut être stocké à température ambiante, simplifiant la gestion des cuisines professionnelles.
- 3. Sans allergènes :** VERY AQUAFABA est exempt d'allergènes, répondant aux besoins d'une clientèle diverse et éliminant les préoccupations liées aux allergies alimentaires.
- 4. Moins de risques sanitaires :** Grâce à son emballage innovant et à son processus de production rigoureux, VERY AQUAFABA présente moins de risques sanitaires que le blanc d'œuf traditionnel (grippe aviaire, listeria, salmonelle).
- 5. Clean label :** VERY AQUAFABA est un produit «clean label», sans additifs ni conservateurs artificiels, pour une transparence totale sur les ingrédients utilisés.

NATUREL, VÉGÉTAL, SANS ALLERGÈNES ET CLEAN-LABEL !



PRÉPARATION VÉGÉTALE D'ORIGINE NATURELLE. SANS GLUTEN
PLANT-BASED PREPARATION OF NATURAL ORIGIN. GLUTEN FREE 1le

VERY AQUAFABA - CÔTÉ CUISINE

Desserts sans œufs : mousse, meringue, dacquoise...
L'alternative géniale pour remplacer le blanc d'œuf !

Pour une multitude de desserts sans œufs, voici la solution tout en légèreté :
VERY AQUAFABA – une alternative bluffante qui fera toute la différence !

VERY AQUAFABA possède les mêmes propriétés moussantes et émulsionnantes que le blanc d'œuf, ce qui en fait un excellent ingrédient sans les inconvénients d'allergènes, de restrictions alimentaires et de risques sanitaires inhérents aux ovoproduits.

VERY AQUAFABA permet de réaliser des mousses et émulsions très stables et présente également l'avantage d'avoir un goût neutre et une couleur blanche indiscernable du blanc d'œuf une fois montée.





VERY AQUAFABA - VERSION FOOD

MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 60g de sucre
- 200g de chocolat noir à pâtisser
- 200ml de VERY AQUAFABA

Préparation :

- Monter VERY AQUAFABA avec le sucre au batteur dans un bol.
- Faire fondre le chocolat au bain marie.
- Mélanger le chocolat et VERY AQUAFABA.
- Verser dans le ou les contenants choisis et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures pour que la mousse fige.
- Décorer de copeaux de chocolat.



MINI MERINGUES

Ingrédients :

- 200g de sucre
- 1g de xanthane
- 100ml de VERY AQUAFABA

Préparation :

- Monter tous les ingrédients au batteur dans un bol.
- Pocher le mélange et le déposer sur une place et faire cuire au four 2 heures à 90°.



« FOUETTEZ-LE ! »

DACQUOISE AMANDE

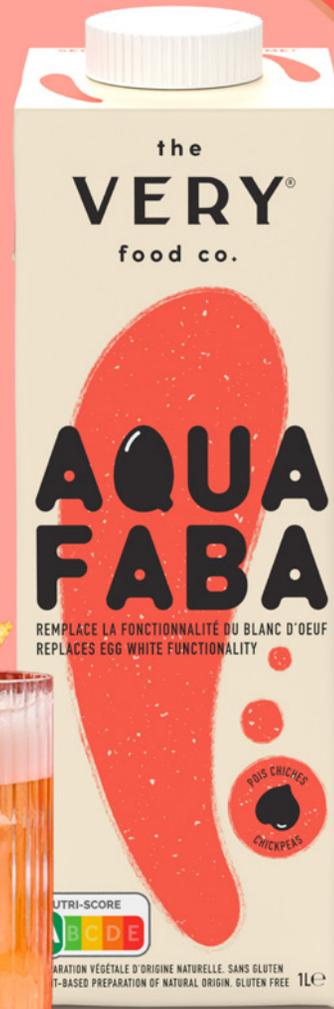
Ingrédients :

- 90g de sucre
- 250g de poudre d'amande
- 250g de sucre glace
- 5g de poudre à lever
- 75g de féculé
- 250ml de VERY AQUAFABA

Préparation :

- Monter VERY AQUAFABA avec le sucre pour réaliser une meringue.
- Une fois que la meringue se tient fermement, ajouter petit à petit la poudre d'amande, le sucre glace, la poudre à lever et la féculé.
- Mélanger à la maryse.
- Couler le mélange dans un cadre ou un cercle et cuire au four 10 minutes à 200°.





VERY AQUAFABA - CÔTÉ BAR

L'appréciation d'un cocktail passe à la fois par la vue et par le goût, il était donc important de trouver un élément qui réhausse à la fois l'attrait visuel et gustatif d'un cocktail.

La mousse fait partie de ces éléments qui donnent un coup d'éclat aux cocktails.

La plupart des barmen ont de l'expérience en la matière. Cette mousse, bien spécifique, doit être uniquement réalisée avec des cocktails adaptés tels que les « sour » et autres cocktails ou mocktails comprenant de la mousse.

VERY AQUAFABA présente ici aussi une solution pour les bars dans la tendance actuelle du végétal et d'une offre répondant aux problématiques d'allergènes et de restrictions alimentaires. On l'utilise exactement de la même manière qu'on utilise le blanc d'oeuf dans un cocktail dit « sour », comme le pisco sour ou le whiskey sour mais aussi pour rehausser un Espresso Martini ou Pornstar Martini de mousse.



VERY AQUAFABA - VERSION FOOD

GIN FIZZ

Ingrédients :

- 40ml de gin
- 20ml de jus de citron jaune
- 20ml de sirop sucre de canne
- Eau gazeuse pour allonger le cocktail
- 20ml de VERY AQUAFABA

Préparation :

- Dans un shaker, verser le gin, le jus de citron jaune et le sirop de sucre de canne et terminer avec VERY AQUAFABA.
- Shaker.
- Ajouter quelques glaçons et shaker à nouveau.
- Servir dans un verre type « highball »,
- Allonger d'eau gazeuse et décorer d'une tranche de citron jaune.



WHISKEY SOUR

Ingrédients :

- 40ml de bourbon ou de whiskey irlandais
- 20ml de jus de citron jaune
- 20ml de sirop de sucre de canne
- 20ml de VERY AQUAFABA

Préparation :

- Dans un shaker, verser le whiskey, le jus de citron jaune, le sirop de sucre de canne et VERY AQUAFABA.
- Shaker.
- Ajouter quelques glaçons et shaker à nouveau.
- Servir dans un verre type « old fashioned » et décorer de zeste d'agrumes.



« SHAKEZ-LE ! »

PISCO SOUR

Ingrédients :

- 40ml de Pisco
- 20ml de jus de citron vert
- 20ml de sirop de sucre de canne
- 20ml de VERY AQUAFABA

Préparation :

- Dans un shaker, verser le Pisco, le jus de citron vert, le sirop de sucre de canne et VERY AQUAFABA.
- Shaker.
- Ajouter quelques glaçons et shaker à nouveau.
- Servir dans un verre type « coupe » et décorer de 3 gouttes de bitters et d'une tranche de citron séché.



En résumé, VERY AQUAFABA est une solution naturelle d'origine végétale sans allergène qui ne se contente pas d'être un substitut mais apporte de vrais avantages pour les professionnels par rapport au blanc d'œuf et aux alternatives existantes :

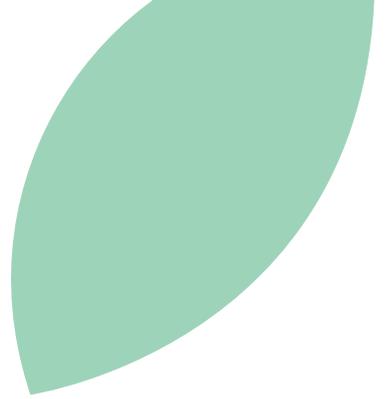
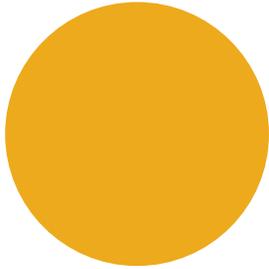
- 1. S'utilise vraiment comme le blanc d'œuf sans altérer la qualité et le goût du produit final.**
- 2. Spécialement développé pour un usage professionnel.**
- 3. À durée de conservation 15 fois plus longue que le blanc d'œuf avant ouverture.**
- 4. Se conserve à température ambiante avant ouverture.**
- 5. Ultra clean-label avec un seul ingrédient.**

Prix de vente indicatif constaté pour les professionnels auprès des distributeurs spécialisés (prix enlèvement sans transport) : 12 EUR HT / L

Contact presse

Agence RP DRINKS – Astrid d'Estève
06 61 96 42 00 – astrid@agence-rpdrinks.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Plant
- by
nature

the
VERY[®]
Taste
by-
design

food co.

