



Mars 2016

JIMINI'S RÉVÈLE SES BARRES À EN-CAS !

Après 10 mois à travailler comme des fourmis, et une campagne Kickstarter réussie, JIMINI'S vous dévoile sa nouvelle gamme de barres à en-cas enrichies en farine de grillon. Soyez prêts elles déBAR(RE)quent !

L'EN-CAS SAIN, GOURMAND ET COMPLÈTEMENT BARRÉ !

Ces barres, fabriquées à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et de farine de grillon 100% européenne sont riches en fibres, sources de fer et de protéines.

Saines, sans gluten, ni lait ou conservateurs, nos barres contiennent uniquement des fruits secs, amandes, graines, farine de grillon et sirop d'agave.

Avec un bon équilibre entre sucres lents & sucres rapides, elles sont idéales pour répondre aux petits creux de la journée, pour le petit déjeuner ou même avant l'effort. Alors, vous aussi découvrez nos 4 saveurs gourmandes : « Dark Chocolate & Fig », « Apricot, Goji & Chia », « Banana & Dark Chocolate », et « Apple & Cinnamon ».



DISPONIBLES DÉBUT AVRIL

Nos super Barres JIMINI'S à la farine de grillon seront disponibles à la vente début avril, en Belgique et aux Pays Bas, en épicerie fines, grands magasins, magasins bio et sur notre site internet. La liste des points de vente en Belgique est disponible sur simple demande.

JIMINI'S EN QUELQUES LIGNES

Partant du constat que plus d'un tiers de l'humanité consomme déjà des insectes, mais qu'en Europe cette pratique est réservée aux plus téméraires, Bastien Rabastens et Clément Scellier, fondateurs de JIMINI'S, ont voulu relever un défi de taille : faire profiter les européens des vertus nutritionnelles et environnementales des insectes. Après avoir commercialisé la première gamme d'insectes comestibles pour l'apéritif, l'équipe de JIMINI'S fait entrer les insectes comestibles dans notre quotidien avec sa gamme de barres aux fruits secs, amandes et farine de grillon.

Pour + d'information, visuels, échantillons ou juste prendre un ver(re) avec nous :

Raphaëlle Browaeys - +33(0)6.37.62.53.27 - rapahelle@jiminis.com