

SINCERA, LE PETIT NOUVEAU AU RAYON ÉPICERIE SALÉE QUI FAIT RIMER LÉGUMINEUSES, GOÛT ET ORIGINALITÉ

**La nouvelle marque française réinvente sauces, soupes et tartinables
pour aider à végétaliser facilement les assiettes !**

Chili sin carne, lentilles façon bolognaise, houmous, soupes ? Sincera revisite les classiques de la cuisine quotidienne avec des légumineuses bio, et aide petits et grands à végétaliser leurs menus tout en saveurs ! Gourmandes, saines, végétariennes et bio, les recettes de sauces, soupes et tartinables Sincera ont tout bon : pour la santé et pour la planète ! Les alternatives sans viandes de Sincera sont faciles à cuisiner, et soufflent un vent de nouveauté au rayon épicerie salée, il n'y a plus qu'à les déguster !

SINCERA INVITE LES LÉGUMINEUSES CHEZ LES FRANÇAIS EN REVISITANT DES CLASSIQUES

Nutri-score A, 100% naturelles, bio, végétan, les solutions Sincera ont tout pour séduire les palais les plus exigeants... Et c'est bien dans cet objectif que la co-fondatrice de Sincera, Annabelle Point, a longuement développé ses recettes aux listes d'ingrédients courtes ! En résultent des produits aux qualités organoleptiques reconnues, **la sauce lentille façon bolognaise est double lauréate du concours Food Creativ**, dédié aux innovations alimentaires dans les Hauts-de-France.



“Spécialisée en process agroalimentaires avec une formation d'ingénieur agronome j'ai toujours voulu accompagner les Français vers une alimentation plus saine, qui ait du sens d'un point de vue durabilité et laissant donc naturellement plus de place au végétal. J'ai lancé Sincera en 2020 depuis ma cuisine où je teste encore mes produits ! Nous utilisons des ingrédients simples, pour revisiter les recettes du quotidien, tout en introduisant des protéines végétales grâce aux légumineuses, afin de végétaliser les assiettes en douceur. Les légumineuses ont des vertus non négligeables, elles sont bonnes pour la santé et pour la planète !” explique **Annabelle Point**, co-fondatrice de Sincera et responsable du développement produit.



LES PRODUITS SINCERA

LES TARTINABLES

Pour un encas sur le pouce (sandwich, salades ou wrap végétarien) ou pour un apéritif gourmand 100 % naturel et végétal, adapté à tous les régimes alimentaires (végétarien, végan), Sincera joue sur des associations de goûts originales. Haricots rouges et poivrons rouges, lentilles corail citron, gingembre et curry sont autant de saveurs qui se marient dans des recettes innovantes, très peu salées, naturelles et sans artifices : tout simplement bonnes !



Houmous Lentilles Citron Curry
100g 3,49 €*



Houmous Haricot Rouge Poivron
100g 3,49 €*



Houmous Pois cassés Menthe
100g 3,49 €*



Houmous Pois chiches Betterave
100g 3,49 €*



Haricot Blanc Cumin
100g 3,49 €*

LES SAUCES

Pour relever le goût des plats de pâtes, du riz ou du quinoa en deux temps, trois mouvements, les sauces Sincera sont très faciles d'utilisation : il n'y a qu'à réchauffer et verser dans le plat, rien de plus simple ! Longuement mijotées avec leurs tomates du Sud-Ouest, leurs petits légumes et les légumineuses trempées et cuites dans l'atelier, le chili et la bolognaise Sincera rappellent le vrai goût d'une bonne sauce cuisinée à la maison. Quant au pesto pois cassés menthe, il en étonnera plus d'un par sa fraîcheur. Les recettes sont 100 % végétariennes et constituent avec leur base de féculents un repas complet grâce aux protéines végétales naturellement présentes dans les légumineuses.



Sauce lentilles façon bolognaise
280g 4,19 €*



Pesto pois cassés menthe
170g 4,19 €*



Chili Sin Carne
280g 4,19 €*

LES SOUPES

Plats réconfortants de l'hiver, Sincera propose une gamme de soupes aux légumineuses pour faire la part belle aux idées reçues autour des soupes peu nourrissantes. Plus qu'une soupe de légumes, Sincera propose une alternative saine et un repas complet pour ravir les papilles.



Soupe Coco et Lentilles Corail
480mL 4,49 €*



Soupe Poireaux et Haricot Blanc
480mL 4,49 €*



Soupe Potimarron et Pois chiche
480mL 4,49 €*

SINCERA, LE PARI SUR LES LÉGUMINEUSES À LA FRANÇAISE

Soucieuse de valoriser les filières françaises dès qu'elle le peut, l'entreprise s'approvisionne en légumineuses, issues de production bio, auprès d'une coopérative située dans le Tarn et Garonne. Elles sont ensuite travaillées sur les sites de production basés en France.

En 2023, Sincera compte végétaliser tout en saveurs le rayon épicerie salée avec une offre bio et végétale au service du « mieux manger » pour le plus grand nombre, mission au cœur de l'ADN de l'entreprise.



LÉGUMINEUSES, ELLES ONT TOUT BON !

Bonnes pour la santé : une bonne alternative aux protéines animales, quand on sait que privilégier les protéines végétales est excellent pour la santé, autant foncer d'autant qu'elles sont également riches en fibres, nourrissantes et peu caloriques.

Bonnes pour la planète : Elles ne nécessitent pas d'engrais azotés et permettent d'enrichir naturellement les sols pour les prochaines cultures, un vrai moyen de transitionner vers un modèle de production plus vertueux. Peu gourmandes en irrigation, la culture des légumineuses réduit durablement l'utilisation d'eau sur les exploitations.



QUELQUES IDÉES POUR SE RÉGALER...

Recette de lasagne à la bolognaise végétale ou rigatoni gratinés à la bolognaise : on prépare sa recette comme à son habitude en remplaçant la bolognaise classique par les lentilles façon bolognaise de Sincera !

Apporter de l'originalité à sa salade avec du houmous de lentilles ou de haricots rouges : une cuillère de houmous de lentilles corail ou de houmous de haricots rouges mélangée à une cuillère de yaourt (végétal ou non) pour changer de la classique vinaigrette dans sa salade de pâtes l'été !

Apéritif entre amis pour dips et tartines : pour proposer un apéritif gourmand et qui puisse convenir à tous les régimes avec des tartines de houmous d'haricots rouges et tartare de concombre ou encore houmous de lentilles citron et curry avec du fromage de brebis.

Soupe sur le pouce : Pas le temps de cuisiner ? Il suffit de quelques croustons croustillants ou un mix de graines de courges et de tournesol pour twister votre soupe Sincera. Un vrai repas réconfortant, équilibré et nourrissant pour tenir l'après-midi ou aller se coucher sans culpabilité.



À PROPOS DE SINCERA

Lancée par Annabelle Point et ses partenaires en 2021 à Lille, Sincera a pour ambition de combiner alimentation durable, plaisir, et produits végétaux bio. Les gammes Sincera sont produites dans le Nord et dans la Vaucluse avec des légumineuses bio issues de filière française. L'entreprise lilloise FABA à l'origine de Sincera défend un modèle plus vertueux de production et de ressources, et souhaite démocratiser la consommation des légumineuses chez les Français !

PLUS D'INFORMATIONS AUPRÈS DU SERVICE PRESSE :

Grâce Baudier : grace.baudier@bellenouvelle.fr – 06 19 14 48 47

Robin Ecolan : robin.ecolan@bellenouvelle.fr - 07 89 57 41 47