

## VOYAGER® LANCE SA NOUVELLE GAMME STREET FOOD DESTINÉE AUX JEUNES URBAINS

VOYAGER®, spécialiste des repas nomades, est une marque fondée il y a plus de 30 ans par des passionnés de nature et de rando. En 2024, elle explore de nouveaux horizons en lançant une **nouvelle gamme Street Food** spécialement conçue pour les **jeunes urbains**.

Ces 5 recettes sont imaginées et élaborées au cœur des Landes de Gascogne, en Nouvelle Aquitaine.

Plus qu'une tendance, la **Street Food** est devenue aujourd'hui un **incontournable**. Elle séduit notamment les jeunes : des saveurs authentiques, une alternative nomade et accessible aux restaurants traditionnels, sans oublier la convivialité urbaine.



En cours, sur la pause déjeuner, avant une soirée, lors d'un festival de musique, entre amis ou tout simplement chez soi le week-end, les étudiants sont toujours à la recherche de solutions innovantes et gourmandes pour leurs repas.

### Les plats préparés réinventés, disponibles dès la rentrée

#### UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE LUDIQUE ET ACCESSIBLE

La Gen Z, qui adore manger sans se prendre la tête et voyager à travers les saveurs, va enfin trouver son bonheur. Voyager Street Food, c'est 5 plats inspirés des meilleures Street Food du monde, économiques et ultra savoureux pour 4,50 € (prix de vente conseillé). En 5 à 8 minutes chrono pour les plats chauds, chaque recette promet un voyage gustatif.

Avec une préparation ultra simple, il suffit d'ajouter de l'eau (froide ou chaude en fonction de la recette) dans le sachet – les repas VOYAGER® peuvent être dégustés n'importe où, n'importe quand. La gamme, composée de 3 recettes végétariennes et 2 recettes à base de viande, est une invitation au voyage culinaire.



**MAC & CHEESE** : Macaronis aux fromages fondus et cheddar croustillant pour un goût réconfortant.

**PASTA ARRABBIATA** : Saveurs italiennes légèrement épicées avec une touche de piment fumé.

**POULET SATAY** : Un équilibre parfait entre la douceur du poulet et le croquant des éclats de cacahuètes.

**POULET TIKKA MASSALA** : Un plat indien aux notes légèrement épicées, avec du poulet et du riz.

**TABOULÉ ORIENTAL** : Une recette fraîcheur à réhydrater à froid en 20 mn, idéale pour l'été.

## LA GAMME VOYAGER® STREET FOOD, C'EST :

- ✓ Des recettes délicieuses et originales, sans conservateurs
- ✓ Des ingrédients sains, lyophilisés par des experts
- ✓ Une fabrication made in France
- ✓ Facile et léger à transporter, les plats se conservent sur une longue durée à température ambiante (+ de 2 ans)
- ✓ Facile à préparer, juste avec de l'eau : en 5 à 8 minutes pour les plats chauds - 20 minutes à froid pour le taboulé



## UN PROCÉDÉ DE FABRICATION INNOVANT

La lyophilisation consiste à extraire l'eau d'un aliment en le congelant puis en le plaçant sous vide. L'eau passe ainsi directement de l'état solide à celui de vapeur. Inspiré des méthodes naturelles de conservation utilisées dans les Andes, il permet de sublimer le goût et de concentrer les saveurs en retirant simplement l'eau des aliments.

Les avantages de la lyophilisation :

- ✓ La préservation des nutriments, des saveurs et de la texture
- ✓ L'absence d'additifs et de conservateurs,
- ✓ La longue durée de conservation à température ambiante
- ✓ Des qualités nutritionnelles garanties



## À commander sur le site

<https://voyager-nutrition.com/collections/street-food>

Disponible dans la plupart des Crous, écoles, universités à partir de septembre 2024

**A propos de NutriDry :** regroupement de cinq PME familiales, fabricantes historiques de produits déshydratés et lyophilisés et deux start-up (MOS Nutrition et Fruit Ride). Résolument orienté client, le groupe est spécialiste d'une alimentation nutritionnelle prête à l'emploi et propose, pour chaque circonstance d'usage, les solutions fonctionnelles adaptées.

L'offre NutriDry se structure autour de 3 pôles d'expertise avec, pour chacun, des marques spécialisées :

- Le pôle « solutions performances » (MX3 Nutrition, MOS Nutrition),
- Le pôle « solutions nomades » (Voyager, Fruit Ride, Adventure Food, Emergency Food),
- Le pôle « solutions culinaires » (Titok, Neff).

**Vous souhaitez recevoir des images haute résolution, organiser une interview, tester, CONTACTEZ-NOUS**