



LANCEMENT SEPTEMBRE 2021

Pot en verre de 200 g
4,99 €

Pot en verre de 200 g
4,90 €

Pot en verre de 200 g
4,50 €



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

AROMANDISE RÉINVENTE LA PÂTE À TARTINER

Avec sa gamme « *Kina* », déclinée en 3 saveurs

POUR DES GOÛTERS BONS & SAINS !

Quand on dit pâte à tartiner, on pense bien souvent au goûter pour les enfants et pourtant... Les adultes aussi ont le droit à des petits moments de plaisir !

Pour cela, **AROMANDISE** a imaginé une gamme de **3 pâtes à tartiner BIO Kina : Kinanja, Kinacao & Kinatcha**. Gourmandes, avec un super profil nutritionnel doublé d'un intérêt affirmé au niveau de diverses fonctions physiologiques vitales, ces 3 pâtes à tartiner sont autant de façons de se faire plaisir à toute heure de la journée, tout en prenant soin de soi.

Le **KINAKO**, fabriqué à base de graines de **soja torréfiées**, est associé au chanvre, au cacao et au matcha pour trois déclinaisons de recettes. Ces associations originales apportent un **goût UMAMI** intense !

UMA-QUOI ? UMAMI ! Ce terme se traduit littéralement par « savoureux » en japonais et est l'une des cinq saveurs de base avec le sucré, l'acide, l'amer et le salé. Il se caractérise par un après-goût durable et doux qui provoque la salivation.

Une gamme de pâtes à tartiner qui met l'eau à la bouche !!!



Pot en verre de 200 g
4,90 €



Pâte à tartiner KINANJA AU CHANVRE BIO

KINANJA est un superaliment riche en protéines et magnésium, en Oméga 3 en proportions idéales avec les Oméga 6 et contenant 9 acides aminés essentiels ! Cette richesse permet donc à cette pâte à tartiner de soutenir aussi bien les efforts physiques que les fonctions cognitives. Composée de **Kinako** riche en protéines au délicieux goût grillé qui s'accorde parfaitement avec les accords grillés et **umami** de la pâte de graines de chanvre et à la douceur du cacao, **KINANJA** est LA pâte à tartiner des adultes : une façon saine de se faire plaisir à toute heure de la journée !

Pourquoi on l'♥ ?

- ✓ Une pâte à tartiner pour les **adultes**
- ✓ Un super profil **nutritionnel** (particulièrement adapté aux sportifs, séniors & étudiants)
- ✓ La **gourmandise** au rendez-vous grâce à l'association du Kinako, du chanvre et du cacao
- ✓ **Sans huile de palme**, conservateur ni additif, **vegan**
- ✓ 12% de protéines et à **teneur réduite en sucre** (50% moins sucrée que la plupart des pâtes à tartiner)
- ✓ **Fabriquée en France** avec du chanvre français

Ingrédients

Pâte de chanvre* 42% (eau, graines de chanvre* décortiquées 48%), sirop de sucre* (sucre*, eau), huile de colza*, poudre de soja* torréfié Kinako 9%, cacao* maigre en poudre 5%, jus de citron*, sel.

*Produit issu de l'agriculture biologique

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie 1699 kJ/ 410 kcal ; Matières grasses 31 g dont acides gras saturés 3 g, Glucides 18 g dont sucres 16 g ; Fibres alimentaires 3,9 g ; Protéines 12 g ; Sel 0,02 g.



QUÉZAKO KINANJA ?

KINAKO + CHANVRE = KINANJA



KINAKO : fabriqué à base de graines de soja torréfiées et réduites en une poudre très fine, le Kinako donne un délicieux goût raffiné de cacahuètes - noisettes grillées. Selon la légende, le Kinako a été apporté au Japon par des moines bouddhistes, il signifie en japonais « poudre jaune ». Pour le fabriquer, on utilise des variétés de soja réputées pour leur qualité.



CHANVRE : la graine de *Cannabis sativa* L a été une source importante de nutrition pendant des milliers d'années dans les cultures du Vieux Monde. En plus d'une saveur gourmande, douce et subtile, ses produits contiennent une richesse nutritionnelle unique dans le monde végétal.



Pâte à tartiner KINACAO AU CACAO & TONKA BIO

KINACAO est un superaliment qui contribue à renforcer les os, les tendons, à conserver une belle peau tout en faisant le plein de gourmandise ! Cette pâte à tartiner contient en effet les **acides aminés précurseurs du collagène** (Glycine, Proline & Arginine). Le collagène étant le socle de la solidité osseuse, des phanères et des muscles, KINACAO est donc idéale pour les adultes !

Les accords grillés du **cacao** s'accordent, quant à eux, à merveille avec la douceur de la canne à sucre réhaussée de cannelle et à l'intensité **Umami** japonisante du **Kinako** et des haricots rouges.

Pourquoi on l'❤️ ?

- ✓ Une pâte à tartiner pour les **adultes**
- ✓ Un super profil **nutritionnel** (particulièrement adapté aux sportifs, séniors & étudiants)
- ✓ La **gourmandise** au rendez-vous grâce à l'association du Kinako, du cacao aux notes grillées et boisées et de la fève de Tonka aux notes amandées.
- ✓ **Sans huile de palme**, sans conservateur ni additif, **vegan** et **réduit en sucre**
- ✓ **Fabriquée en France** avec du soja français
- ✓ Cacao issu du **commerce équitable**

Ingrédients

Purée de légumineuse* (eau, haricots rouge*), sirop de sucre* (sucre*, eau), huile de colza*, poudre de soja* torréfié Kinako 10%, cacao* maigre en poudre 7%, jus de citron*, poudre de fève de tonka* 0,3%, sel.

*Produit issu de l'agriculture biologique

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie 1064 kJ/ 253 kcal ; Matières grasses 15 g dont acides gras saturés 1,8 g, Glucides 19 g dont sucres 14 g ; Fibres alimentaires 6,0 g ; Protéines 7,3 g ; Sel 0,16 g.



QUÉZAKO KINACAO ?

KINAKO + CACAO = KINACAO



KINAKO : fabriqué à base de graines de **soja torréfiées** et réduites en une poudre très fine, le Kinako donne un délicieux goût raffiné de **cacahuètes - noisettes grillées**. Selon la légende, le Kinako a été apporté au Japon par des moines bouddhistes, il signifie en japonais « **poudre jaune** ». Pour le fabriquer, on utilise des variétés de soja réputées pour leur qualité.



CACAO : on l'aime car il fait du bien à notre palais mais, et on le sait moins, il fait aussi du bien à notre corps ! C'est en effet un excellent antioxydant grâce à ses flavonoïdes. Source importante de cuivre, le cacao aide aussi au bon fonctionnement des globules rouges pour favoriser la fixation du fer.

Pot en verre de 200 g
4,99 €



DISPONIBLES EN MAGASINS BIO ET SUR [AROMANDISE.COM](https://aromandise.com)

Pâte à tartiner KINATCHA BIO

KINATCHA combine la richesse en protéines qualitatives du **Kinako** aux vertus du **matcha** : **antioxydant** (gallates, tanins, flavonoïdes), **phytonutriments** tonifiant pour la cognition... Cette pâte à tartiner est donc particulièrement adaptée pour les personnes actives ayant une activité cérébrale fortement sollicitée.

Les accords grillés et intenses **umami** du Kinako s'accordent à la douceur de la canne à sucre et à la fraîcheur japonisante du matcha. Le tout, avec une jolie persistance en bouche.

Pourquoi on l'♥ ?

- ✓ Une pâte à tartiner pour les **adultes**
- ✓ Un super profil **nutritionnel** (particulièrement adapté aux actifs).
- ✓ La **gourmandise** au rendez-vous grâce à l'association du Kinako et du matcha : voyage au Japon immédiat.
- ✓ **Sans huile de palme**, sans conservateur ni additif, **vegan** et **réduit en sucre**
- ✓ **Fabriquée en France** avec du soja français

Ingrédients

Purée de légumineuse* (eau, haricots rouge*), sirop de sucre* (sucre*, eau), poudre de soja* torréfié Kinako 18%, huile de coco* 12%, jus de citron*, poudre de thé vert matcha 3,5%, sel.

*Produit issu de l'agriculture biologique

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie 1141 kJ/ 272 kcal ; Matières grasses 16 g dont acides gras saturés 12 g, Glucides 20 g dont sucres 14 g ; Fibres alimentaires 6,0 g ; Protéines 9,1 g ; Sel 0,12 g.



QUÉZAKO KINATCHA ?

KINAKO + MATCHA = KINATCHA



KINAKO : fabriqué à base de graines de **soja torréfiées** et réduites en une poudre très fine, le Kinako donne un délicieux goût raffiné de **cacahuètes - noisettes grillées**. Selon la légende, le Kinako a été apporté au Japon par des moines bouddhistes, il signifie en japonais « **poudre jaune** ». Pour le fabriquer, on utilise des variétés de soja réputées pour leur qualité.



MATCHA : thé vert cultivé et produit d'une façon unique par des artisans cultivateurs au Japon, les feuilles ne sont pas infusées mais finement broyées en une poudre très délicate. Riche en **flavonoïdes**, le matcha est un allié santé de choix. De plus, sa combinaison entre la caféine et un acide aminé appelé **L-Théanine** en fait une excellente aide à la concentration et à l'humeur qui soulage les **tensions** et apporte un sentiment de calme énérgisé.