



**SNACK & SNACKING** 

# SNACKING CHIC, SNACKING SAIN

Les tendances et études ne cessent de pointer du doigt une demande croissante des consommateurs pour des produits plus sains, plus naturels et contenant moins de sucre. Une logique qui s'inscrit dans une certaine défiance également pour les produits industriels et anti additifs. Les offres vending souvent cataloguées comme peu équilibrées voire souvent montrées du doigt par les professionnels de la santé, sont directement impactées. Plus encore, derrière la notion de manger vrai, manger bon, apparaît également une demande pour des produits plus élaborés, des recettes plus « chics » voire premiums. Voici donc un panorama de « nouveaux » produits pouvant répondre à la tendance.

## LA FRAÎCHEUR VIENT DU JARDIN

Voici avec Little Garden, le fruit à l'état pur... mais en solution snacking. Little Garden a développé une technique de séchage du fruit et propose 3 offres de fruits en format nomade à consommer : la banane, la fraise et l'ananas. Trois solutions 100% fruits à consommer de manière simple et gourmande. Le bonheur est dans le fruit avec du 100% naturel car ici pas de colorants, de sucres additionnels ou de conservateurs. En partant d'un peu près 100g de fruit Little Garden en restitue une fois séchés entre 11g et 16 g selon les recettes.

