

LE 1^{er} furikaké* français 100% naturel

*Le condiment préféré des Japonais

FAIRE LE PLEIN D'UMAMI AVEC FURIFURI!





Kesako ?

Composé d'algues et de graines de sésame, le furikaké est le condiment utilisé par toutes les familles au Japon. FURIFURI est la première marque française de furikaké 100% naturel. Il est désormais possible de twister en quelques secondes n'importe quel plat du quotidien! FURIFURI c'est une joyeuse alternative au sel, que l'on soit fin cordon—bleu ou adepte de la cuisine du placard.

LE FURIRI KÉZAKO?

Derrière cette idée gourmande se cachent
Natsuko Perromat du Marais, franco—
japonaise, qui a travaillé plus de 15 ans
auprès des plus grands Chefs dont 10 ans
pour Alain Ducasse, et Julie Renaud,
pharmacienne experte en nutrition. Le Chef
japonais étoilé Keisuke Matsushima, installé
à Nice depuis plus de 25 ans, souhaitant
ajouter un peu d'umami à la cuisine française,
a développé 5 saveurs avec elles: Citron,
Piment fort, Curry doux, Original et Tomate...

Très facile à utiliser, il suffit de secouer le sachet et saupoudrer généreusement FURIFURI pour ajouter couleur, croquant et peps à un plat.

Œuf au plat, avocado toast, poke—bowl, soupe, poêlée de légumes, viande grillée ou poisson vapeur... les plats les plus simples du quotidien révèlent une nouvelle identité avec du FURIFURI!

Le saviez-vous ?
FURI signifie
secouer en japonais



RÉDUIRE LE SEL + DANS LES ASSIETTES ? OUI MAIS AVEC GOÛT!

Selon l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé), la plupart des gens **consomment trop de sel**, de 9 à 12 grammes par jour en moyenne, soit deux fois l'apport maximum recommandé, ce qui augmente le risque d'hypertension ou de maladies cardiovasculaires.

Grâce au pouvoir salant amené par ses algues de Bretagne, FURIFURI permet de **réduire sa** consommation de sel tout en apportant du goût et une touche d'originalité à tous les plats du quotidien.

Avec seulement 5% de sel ajouté

(contrairement au gomasio qui en contient environ 8% ou à la sauce soja qui en contient près de 20%), FURIFURI est recommandé par les nutritionnistes à tous ceux qui souhaitent manger plus sainement ou sont contraints de limiter leur apport de sodium (hypertension, surpoids, problèmes inflammatoires ou rénaux...).



100% naturel, sans additifs ni conservateurs, vegan et sans gluten, FURIFURI a une liste d'ingrédients très courte... Pas d'ingrédients mystères aux abréviations compliquées ! Du sésame torréfié (dont les bienfaits sont reconnus depuis la nuit des temps), des algues de Bretagne (le super aliment du futur, à la fois excellent pour la santé ET pour la planète), et plein d'ingrédients très très bons !

100% naturel

FURIFURI est un véritable trésor nutritionnel : riche en protéines, fibres, vitamines (notamment B9) et minéraux (fer, iode, magnésium), ce nouveau topping est très facile à utiliser, par toute la famille.



INFOS PRATIQUES

Prix public conseillé : 5,60 euros le sachet / contient 15 portions Durée de conservation : 24 mois / À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Disponible sur la boutique en ligne, à La Grande Epicerie de Paris, dans certaines épiceries fines et sur Ankorstore & FAIRE pour les professionnels

furifuri.com

CONTACTS PRESSE

FUF