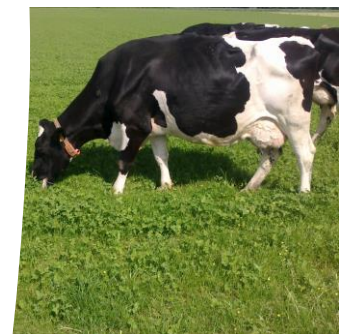


# Tartimouss! une pâte à tartiner à base de féveroles.

Prix du jury, challenge prot'eat, Terres Univia

Béatrice MAIRE, Les chocolats du Croisé: [www.chocolatsducroise.fr](http://www.chocolatsducroise.fr)

Chocolatsducroise@bbox.fr





# Tartimouss! La pâte à tartiner du futur !



# Le produit: une pâte à tartiner à base de féveroles et une gamme de 9 saveurs

## Base chocolat au lait

- Noisette
- Caramel au beurre salé

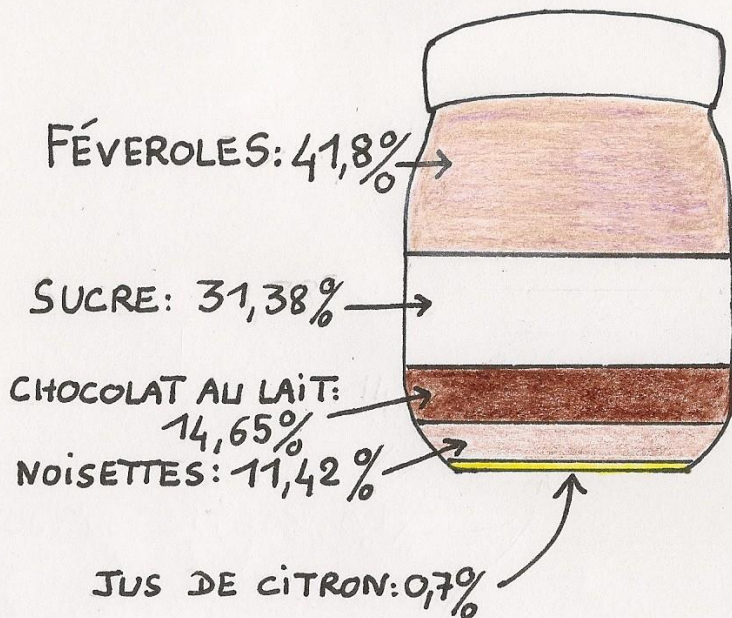
## Base chocolat noir

- Chocolat Noir nature
- Noisette
- Orange confite
- Gingembre
- Piment d'Espelette
- Rose
- Cognac



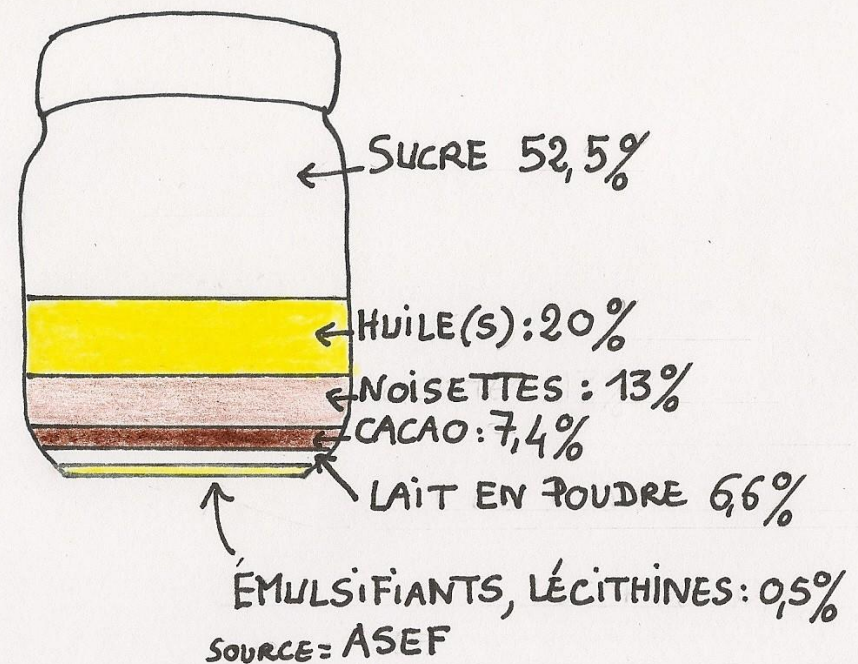
# L'intérêt nutritionnel:

## Tartimouss noisettes



**315 Kcal/100 g**

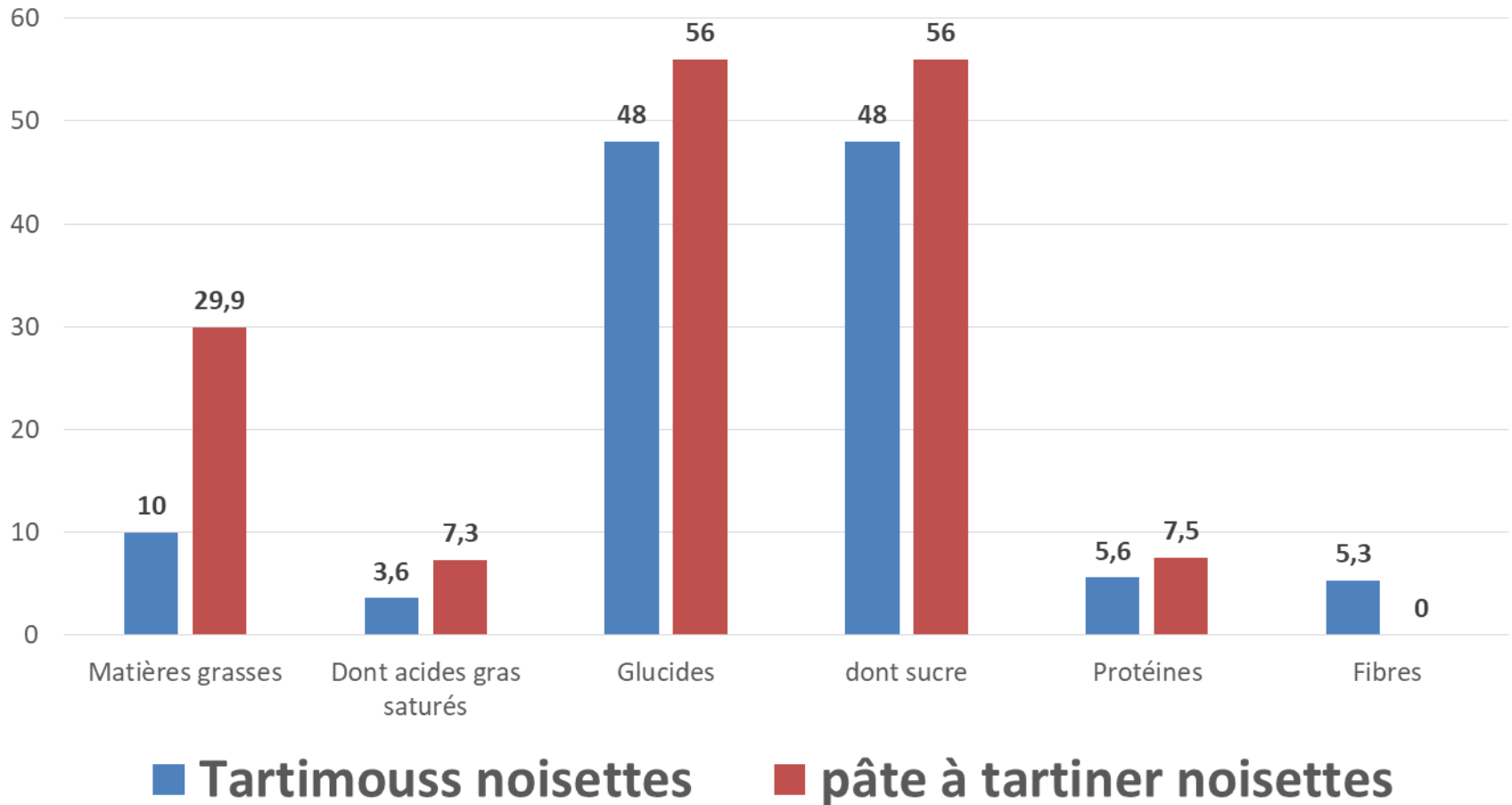
## Pâte à tartiner classique aux noisettes



**550 Kcal/100 g**

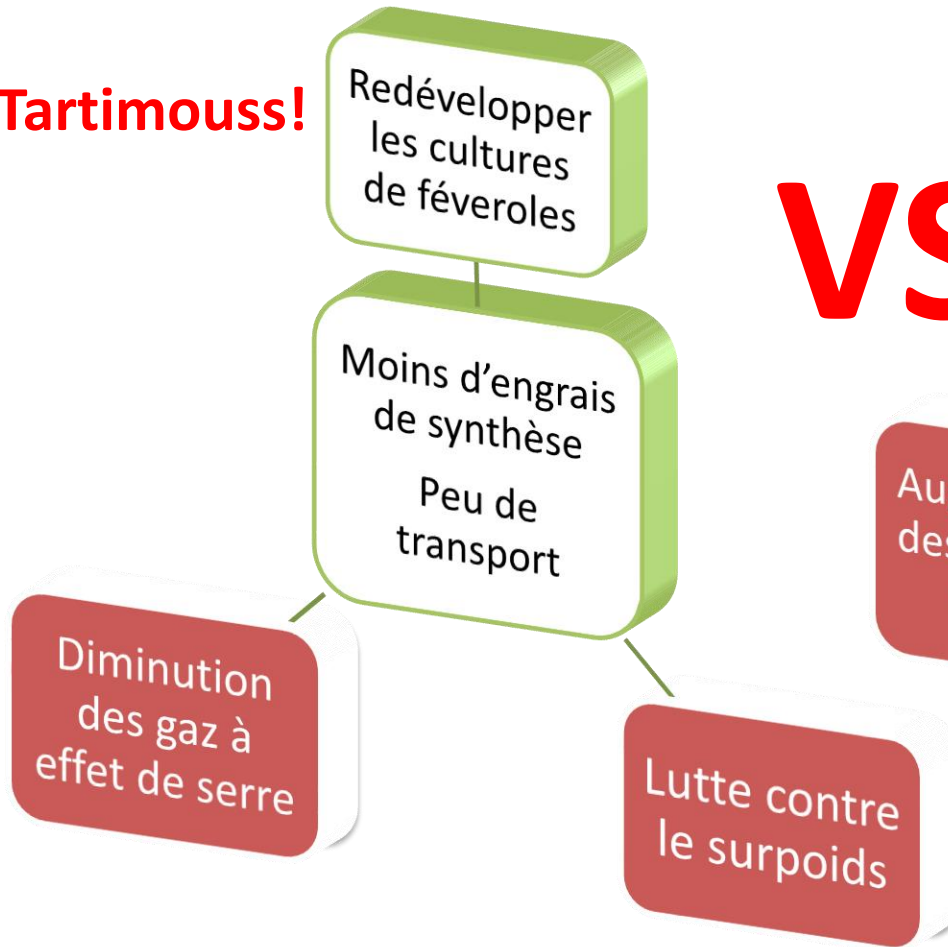


# Analyses nutritionnelles en g/100 g



# Les conséquences d'une production industrielle = l'intérêt écologique

**Tartimouss!**



**VS**



**Pâte à tartiner classique**



# Tartimouss! Les objectifs

Depuis  
janvier  
2018

- Commercialisé localement + e-commerce
- 100 pots vendus/semaine
- Prêt pour la mise en industrialisation

2018/2019

- Programme d'accélération Toasterlab
- Développer les ventes via épiceries fines, magasins spécialisés
- Développer une autre gamme de produits à base de fèves

2020

- Partenaire industriel pour la fabrication
- Circuits de distributions: GMS



**Tartimouss!**

**Mon choix est  
l'affaire de tous!**

