



Communiqué de presse

Manger sain et gourmand :

**Tossolia invite l'exotisme à table avec sa nouvelle recette « Sésame Gingembre » de Suprêmes de Tofu Grillé**



FABRIQUÉ EN  
PROVENCE

SOJA  
FRANÇAIS  
Issu de  
filières locales



## Une alternative délicieuse pour vivre une #Happy Transition Alimentaire

Tossolia, le spécialiste français du tofu Bio, lance une nouvelle recette de **Suprêmes de Tofu Grillé** qui séduit aussi les papilles des non-végétariens.

Moins manger de viande est désormais un impératif pour lutter contre le réchauffement climatique !

Selon le troisième volet du rapport du GIEC de 2022, la réduction de la production et de la consommation de viande fait partie des pistes les plus efficaces pour réduire les émissions de gaz à effet de serre.

Mais pour varier son alimentation, encore faut-il réussir à trouver une source de protéines alternative aux produits carnés.

D'où l'intérêt du tofu, cet aliment hors normes qui possède des vertus nutritionnelles reconnues. 73% des Français ont d'ailleurs conscience qu'il est bon pour la santé (étude réalisée auprès de 500 consommateurs du circuit Bio).

Le challenge ? Réussir à le cuisiner pour en révéler tout le potentiel aromatique... ce qui n'est pas évident pour tout le monde. Alors aujourd'hui encore 1 consommateur sur 2 renonce à en manger.

La solution : découvrir les saveurs du tofu sans avoir besoin de savoir le préparer. Depuis 2021, Tossolia invite à découvrir de nouvelles saveurs avec sa gamme de Suprêmes de Tofu Grillé.

**Déjà cuisinés et grillés, ces tofus gourmands se savourent chauds ou froids. BIO, végans, riches en protéines, ils séduisent flexitariens et végétariens.**

**Et pour ajouter une touche d'exotisme dépaysante à sa gamme, Tossolia lance une nouvelle recette : "Sésame Gingembre".**



« Notre Suprême de Tofu Grillé "Sésame Gingembre", comme tous nos produits, est fabriqué en Provence par notre équipe de "salariés-associés" très vigilante sur la qualité : le soja utilisé est français, sans OGM et exclusivement issu de filières locales. »

## Une nouvelle recette aux accents d'Asie

Goût relevé du gingembre et croquant du sésame... cette nouvelle recette de la gamme Tofu Grillé de Tossolia allie plaisir des saveurs exotiques et bienfaits de l'alimentation végétarienne.

On aime les réchauffer au four, à la poêle ou au grill, coupés en cubes ou entiers, accompagnés de légumes croquants ou rôtis, ou encore de nouilles soba. Ils surprennent les palais les plus exigeants avec leurs saveurs et textures inédites, différentes des galettes végétariennes.

Froids, ils se dégustent en wrap ou en poke bowl pour un déjeuner sur le pouce, découpés en cubes à piquer à l'apéro ou encore, en sandwich avec des crudités pour une pause plaisir en randonnée.

Ces suprêmes de Tofu Grillé ont été préalablement préparés et grillés par Tossolia à partir de son tofu maison, avec des ingrédients peu nombreux mais savoureux et tout son savoir-faire.

Et surtout, ils sont **fabriqués en France !**

Les suprêmes de tofu grillé, comme le reste de la gamme Tossolia, sont vendus au rayon frais dans les magasins spécialisés Bio. Prix moyen constaté du Suprême de Tofu Grillé Sésame Gingembre : 2,77 € le pack de 2 pavés de 70g.



## Une alimentation saine et engagée, en mode “zéro prise de tête”

Les suprêmes de Tofu Grillé constituent une alternative végétarienne inédite, saine et gourmande, adaptée à tous :

- Aux végétariens et aux végétaliens qui ont envie de varier les plaisirs tout en restant fidèles à leurs convictions ;
- Aux flexitariens débutants ou confirmés qui veulent manger moins de viande sans se “prendre la tête” ni passer du temps à chercher des recettes pour cuisiner le tofu ;
- A tous les curieux.ses qui ont envie de découvrir de nouvelles saveurs.

## Suprêmes de Tofu Grillé: 4 recettes élaborées à partir du tofu maison de Tossolia

La gamme des Suprêmes de Tofu Grillé se décline en 4 recettes, toutes élaborées à partir du tofu maison de Tossolia.



### Sésame Gingembre

Le goût relevé du gingembre et le croquant du sésame apportent une touche d'exotisme à tous les menus végétariens du quotidien.



e



### *Ail des Ours*

La saveur unique et tendance de l'ail des ours sublime délicatement le tofu pour le plus grand plaisir des gourmets.



### *Tomates séchées Basilic*

Les saveurs délicates des dés de tomates séchées et du basilic apportent à ce Tofu Grillé son côté gourmet.



### *Tofu fumé au bois de hêtre*

Avant d'être cuisiné, le tofu maison de Tossolia a été fumé de façon traditionnelle, mobilisant le savoir-faire de ses ateliers.

e

## Des recettes simples et gourmandes qui sont aussi riches de sens

100% Bio depuis sa création, il y a 30 ans, Tossolia s'est fixé une mission

...mais pas seulement ! Son objectif est aussi de proposer un modèle alternatif, à la fois éthique et éco-responsable.

Le spécialiste du Tofu Bio artisanal fonctionne ainsi comme une entreprise atypique, puisqu'elle est :

- Organisée en Scop (une partie de ses salariés sont actionnaires) depuis ses origines ;
- Installée en milieu rural, en plein coeur de la Provence, pour y créer de l'activité économique ;
- Et Spécialisée depuis toujours dans l'alimentation végétale.

## Des engagements concrets en faveur de la protection de la planète et de ses habitants

Pour fabriquer ses tofus, Tossolia utilise du **soja bio récolté localement** à moins de 200km de ses ateliers et garanti sans OGM.

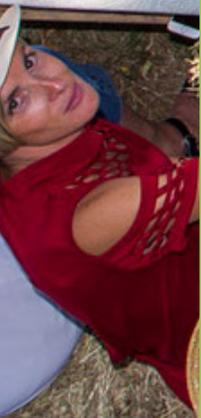
Engagée, l'entreprise a aussi obtenu la **certification Bio Entreprise Durable** en 2021 qui récompense ses engagements RSE.

Enfin, elle a **réduit le plastique de ses emballages tofu de 50 à 70%** selon les références par rapport à 2021 et poursuit ses efforts en ce sens en 2022



*«Notre entreprise a une forte valeur humaine ! Les clients du réseau Bio nous reconnaissent d'ailleurs comme transmettant très fortement les valeurs de l'agriculture biologique.»*

*~*



## Tossolia, 30 ans d'expertise dans le tofu artisanal

L'aventure Tossolia a débuté en 1990. Il y a trente ans, la démarche de l'entreprise française, qui se spécialise dans le tofu Bio artisanal, est totalement avant-gardiste.

À l'origine, ce sont deux amis précurseurs qui lancent une petite fabrication de tofu dans un petit village des Hautes-Alpes. Le projet évolue en activité puis en entreprise solidaire, composée d'hommes et de femmes, associés et salariés, au sein d'une Société Coopérative et Participative (SCOP), installée en milieu rural.

Tossolia propose ainsi une gamme complète pour toutes les envies de cuisine végétale : des tofus à cuisiner ou à savourer en salades /apéritifs ; des hachés végétaux, à utiliser simplement en sauce ou en farces ; des burgers végétaux juste à réchauffer pour des menus végétariens du quotidien ; et cette nouvelle gamme de suprêmes de tofu grillé qu'il ne reste plus qu'à déguster, en snack ou en repas..

Implantée dans les Alpes-de-Haute-Provence, cette entreprise artisanale et indépendante se fournit en soja Bio principalement issu de productions locales du Sud-Est de la France. Tous les ingrédients entrant dans la fabrication de ses produits sont naturellement sans gluten, certifiés Bio (AB), sans OGM, sans arôme et sans exhausteur de goût artificiels.





# TOSSOLIA

## Pour en savoir plus

Suprêmes de Tofu Grillé "Sésame Gingembre" : [Cliquez Ici](#)

La gamme des Suprêmes de Tofu : <https://www.tossolia.fr/categorie/supremes-de-tofu/>

Dossier de presse : [Cliquez Ici](#)

<https://www.tossolia.fr/>

[f](https://www.facebook.com/Tossolia) <https://www.facebook.com/Tossolia>

[i](https://www.instagram.com/tossolia/) <https://www.instagram.com/tossolia/>

[in](https://www.linkedin.com/company/tossolia) <https://www.linkedin.com/company/tossolia>

## Contact presse

 Valérie Guyard

 [vguyard@valorizmarketing.fr](mailto:vguyard@valorizmarketing.fr)

 06 89 34 79 17