

PLATS CUISINÉS BIO

Danival crée "Ma popote-minute" : 4 plats 100% bio, préparés comme à la maison, à emporter partout !

Manger bio sans se prendre le chou ? C'est possible ! Fidèle à son credo, le spécialiste des plats cuisinés bio Danival crée "Ma popote-minute", quatre plats préparés comme à la maison, présentés en cups individuelles de 300 à 320 grammes, à emporter partout !

Au menu, Paëlla végétarienne, Ravioli aux 5 légumes, Thon basquaise ou Risotto Thai : de quoi varier les plaisirs, entre cuisine familiale, régionale ou exotique... et une solution idéale pour des pauses-repas bio et équilibrées, au bureau, à la maison ou en mode nomade !

La nouvelle gamme "Ma popote-minute" vient illustrer de façon concrète la tendance "néo-popote" lancée par Danival en mars 2018, une nouvelle façon de manger bio-bon-bien qui réconcilie dans l'assiette nos vies modernes et nos envies de mieux consommer, même quand nous sommes pressés et que nous n'avons pas le temps de cuisiner.

Des plats préparés sans chichis ajoutés

"Ma popote-minute", ce sont des **plats individuels tout prêts**, naturels, cuisinés par un vrai chef et équilibrés. Quatre recettes simples préparées à base d'ingrédients bio comme à la maison, sans conservateurs, sans additifs ni colorants artificiels.

- **La Paëlla végétarienne : une référence phare des plats cuisinés revisitée par Danival**

Recette vegan et sans gluten : légumes* 35% (tomates, oignons, carottes, petits pois, poivrons verts, poireaux, haricots verts, courgettes) - Riz complet de Camargue* (17%) - Tofu fumé* (8%) – Assaisonnement* : épices à paëlla, curcuma, piment de Cayenne.



- **Les Ravioli aux 5 légumes, l'incontournable recette de pâtes de tradition familiale**

Recette vegan : Ravioli gourmand farcis aux 5 légumes* : 60% de pâte, 40% de farce de légumes* (oignons, carottes, tomates, aubergines, poivrons). Sauce cuisinée à base de 30% de légumes* (tomates, oignons, carottes, poireaux). Assaisonnement à base d'herbes de Provence* (basilic, romarin, origan).

- **Le Thon à la Basquaise, une recette à base de poisson pour varier les plaisirs**

Recette sans gluten: Légumes* 52% (tomates, oignons, poivrons verts et rouges). Thon sauvage 15%, Riz complet de Camargue* (11%), assaisonnement agrémenté d'une touche de piment de Cayenne*.





- **Le Risotto thaï aux petits légumes, pour les adeptes de cuisine exotique**

Recette vegan et sans gluten : Légumes* 19% (oignons, poivrons verts et rouges, carottes, poireaux). Riz* complet de Camargue (12%) et riz rouge (4%). Lentilles vertes* (5%). Tofu* (10%). Lait de coco* (10%). Assaisonnement gingembre et curcuma.

*Produits issus de l'agriculture biologique

Le plaisir d'improviser et de manger bio en toute liberté

Finis les contraintes de la chaîne du froid et le gaspillage alimentaire !

Grâce à son **savoir-faire dans la conserverie**, Danival réussit à concocter des **plats cuisinés longue conservation au goût préservé**, par simple appertisation.

Ainsi, quelle que soit la recette, "**Ma popote-minute**" se conserve **18 mois à température ambiante**.

Vite fait, bio fait, "Ma popote-minute" se réchauffe aisément (bain-marie ou micro-ondes), pour des **repas improvisés** 100% plaisir, **sans culpabiliser** !

Après ouverture, la cup se conserve 3 jours au réfrigérateur **grâce à son couvercle refermable**. Par ailleurs, le contenant est entièrement recyclable (programme terracycle).

- Présentation en cup individuelle refermable et recyclable
- Poids net : entre 300 et 320 grammes
- Prix : 4,50 € TTC (prix public unique conseillé, toutes recettes confondues)
- Magasins biologiques et sites de vente en ligne bio

Place à la néo-popote de Danival !

Créé en 1990 dans le Sud-Ouest, Danival entend démocratiser l'alimentation biologique grâce à son concept de néo-popote. Avec 27 gammes et quelque 220 produits, l'entreprise démontre que manger bio et bon est désormais possible malgré nos vies modernes et pressées. L'entreprise milite pour une consommation bio décomplexée, facilitée par des formats pratiques, pour tous et en toutes circonstances. La néo-popote Danival, c'est tout simplement l'expression nouvelle du bien-manger et du bien-consommer.

Les suggestions de **menus néo-popote Danival (une entrée + un plat "Ma Popote-minute" + un dessert)** sont à découvrir page suivante.

A propos de Danival : En 1990, Daniel et Valérie créent DANIVAL afin de commercialiser des compotes et des plats cuisinés certifiés en Agriculture Biologique. Précurseur dans l'élaboration d'une cuisine « Vite fait, Bio fait », DANIVAL s'appuie sur l'authenticité de ses produits et de ses recettes. En 2005, DANIVAL innove avec les premiers emballages en doypack pour permettre aux consommateurs de manger bio en dehors de chez eux. Aujourd'hui, l'entreprise entend poursuivre la démocratisation de l'alimentation biologique en incarnant un concept inédit de néo-popote. Ériger le bio en mode de vie, c'est le pari de cette entreprise locale qui entend demeurer fidèle à ses racines. Son site historique, implanté dans le Sud-Ouest (Lot-et-Garonne, Nouvelle Aquitaine), emploie plus de 105 salariés et commercialise 220 produits. www.danival.com

Contact Presse

Agence ComRP

Nahalie Canevet / Tél. : 06 74 43 24 64 / e-mail : nathalie@communication-rp.com
Ludivine Di Méglio / Tél. : 06 70 76 73 67 / email : ldimeglio@communication-rp.com

LES MENUS NÉO POPOTE

1 entrée
+ 1 plat "Ma popote-minute"
+ 1 dessert

MENU VEGAN



Entrée

**TABOULE DE QUINOA OU SOUPE
DE PATATE DOUCE ET GINGEMBRE**
des glucides lents et des légumes

Plat

CUP DE PAELLA VEGETARIENNE
le plein d'énergie positive

Dessert

POKIBIO POMME ET BANANE
*pour les glucides simples
et naturels des fruits*

MENU SANS GLUTEN



Entrée

GAZPACHO
un grand classique gorgé de soleil

Plat

CUP DE THON BASQUAISE
pour faire le plein de Sud-Ouest

Dessert

POKIBIO POMME ET MANGUE
un dessert léger et frais



MENU DES ENFANTS (QUE LES PARENTS ADORENT)

Entrée

Soupe de pois cassés
*POUR FAIRE AIMER LES LÉGUMES
AUX ENFANTS*

Plat

Cup de ravioli aux 5 légumes
*POUR SA TENEUR EN GLUCIDES
ET EN PROTÉINES*

Dessert

Dessert noisette & caramel
*UN DESSERT GOURMAND ET VÉGÉTAL,
SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE*



MENU VENU D'AILLEURS

Entrée

**Salade Mexicaine
ou Soupe Marocaine façon Chorba**
UN VOYAGE SENSORIEL

Plat

Cup risotto thaï aux petits légumes
SOLEIL ET BONNE HUMEUR

Dessert

**Dessert coco & mangue ou purée 100%
fruit Pomme & Fruits exotiques**
UNE POINTE D'EXOTISME