

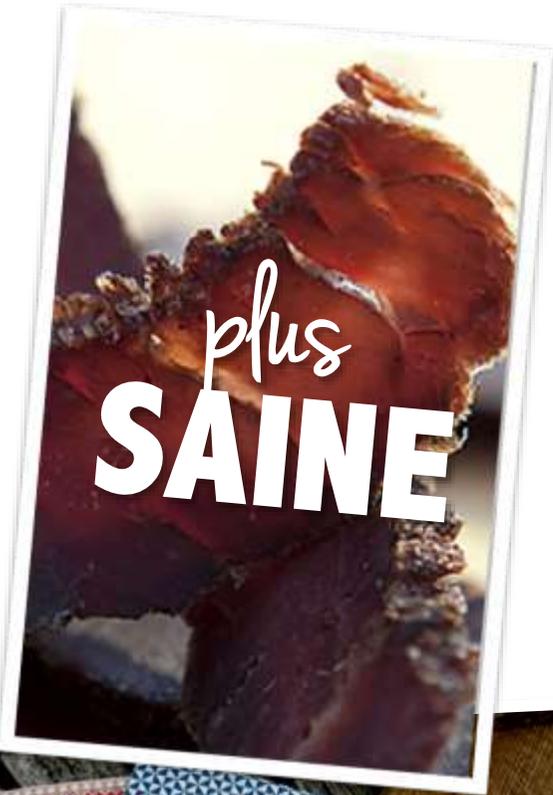
C'est nouveau, sain et
terriblement bon !



Meat
me

La charcuterie
saine ET gourmande

La charcuterie devient



Meat Me est l'histoire de deux amis, Marc du Garreau et Thomas Mossino, qui souhaitent rendre la charcuterie apéritive plus saine et plus gourmande.

Ils souhaitent apporter à la charcuterie une nouvelle image et lui redonner une jeunesse. Leur ambition est simple : proposer un produit beau, sain et bon. La start-up démarre sur les chapeaux de roue, après 3 concours remportés et une campagne de crowdfunding financée à plus de 160%.

Leur premier produit est une viande séchée inspirée d'une recette sud-africaine : le biltong. Vendu dans de jolies boîtes, le produit se veut gourmet : il est fabriqué à partir des meilleurs morceaux de viande de la fameuse race Aberdeen Angus.



Repenser la charcuterie

86%

Pourcentage de français qui pensent que l'apéritif devrait être plus sain. *

Meat Me propose un produit gourmet peu salé et composé de 2,6% de matières grasses qui saura conquérir une clientèle féminine comme masculine : le biltong. Une viande marinée, séchée et mélangée avec des épices selon une recette sud-africaine.



L'image de la charcuterie n'est pas très glamour. Meat Me casse les codes existants et rend la charcuterie apéritive plus design.

* étude IFOP « les Français et l'apéritif »

Attention,
se marie divinement avec vins et spiritueux !



Histoire de biltong

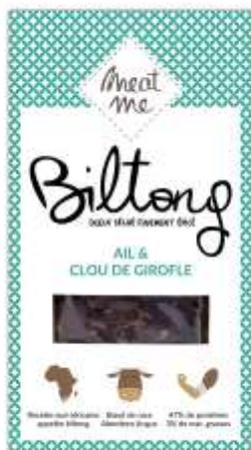
Meat Me a débuté il y a 2 ans, lorsque Thomas découvre en Afrique du Sud le biltong : du boeuf mariné, épicé puis séché. Malgré les 37 millions* d'apéritifs pris chaque semaine dans l'Hexagone, l'absence de biltong sur les tables françaises l'interpelle. Pourtant, les avantages ne manquent pas : produit gourmet, près de 50% de protéines et moins de 3% de matières grasses.

« Le biltong est un produit sud-africain que nous avons revisité en l'adaptant au goût des français, moins salé, plus tendre et plus léger » confie Thomas. « Nous proposons actuellement 3 recettes différentes, toutes fabriquées à partir d'Aberdeen Angus nourrie à l'herbe : Coriandre & Gingembre, Piment Peri Peri et Ail & Clou de Girofle. On propose un produit gourmet et subtil qui invite au voyage. Tous ceux qui se laissent tenter sont séduits par ce goût si particulier. » continue Marc

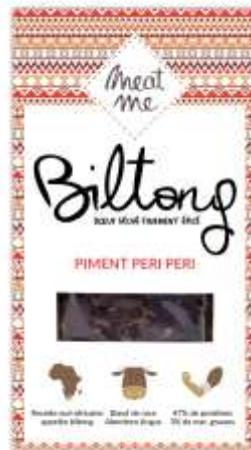


* étude Kantar WorldPanel

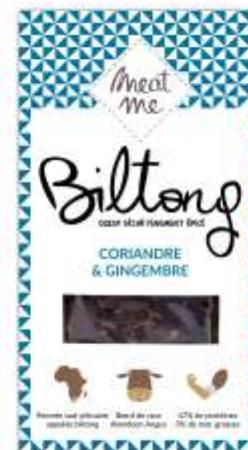
Meat
me



Coriandre & Gingembre
6,90 €



Piment Peri Peri
6,90 €



Ail & Clou de Girofle
6,90 €

RETROUVEZ MEAT ME SUR

www.meat-me.fr

<https://www.facebook.com/meatmealaperitif>



Thomas MOSSINO
Tél : 06.73.33.18.76
thomas@meat-me.fr

CONTACT

Marc DU GARREAU
Tél : 06.32.72.70.64
marc@meat-me.fr

