



LES LÉGUMINEUSES DES SUPERALIMENTS

LES ATOUTS DES LÉGUMINEUSES

Aligerna transforme des légumineuses sèches pour les professionnels de la restauration collective.

Les légumineuses sont très riches en protéines, vitamines, fibres et nutriments. A la base de l'alimentation humaine, elles sont reconnues nutritionnellement pour leur faible indice glycémique, le peu de matières grasses qu'elles contiennent ainsi que leur absence de gluten.

De plus, elles permettent d'enrichir les sols et sont peu énergivores à la culture.

RÉPONSE À UNE PROBLÉMATIQUE

1. Proposer à tous la consommation d'un aliment « ancestral » en maximisant son plein potentiel.
2. Maximiser leur qualité organoleptiques



CIBLE CONSOMMATEURS

Cible : restauration collective pour proposer un conditionnement adapté et permettre la consommation de ces légumineuses.



PROFIL DES INTERVENANTS

Gianni Gaillard co-fondateur, ancien joueur professionnel de rugby. Il occupe aujourd'hui la fonction de PDG et gère la stratégie, les finances & les RH.

Daniel Pujol, co-fondateur d'Aligerna et fondateur d'ASTERASEED, il apporte sa connaissance en sourcing.

Laurent Spanghero co-fondateur d'Aligerna et fondateur de SPANGHERO et NUTRINAT. il accompagne l'aspect commercial & stratégie industrielle.