



Copenhague, avril 2026
Communiqué de presse

Uhhmami présente Easy Meals – Une nouvelle référence pour la cuisine moderne

Paris, Gourmet Selection 2026

Uhhmami, la marque alimentaire primée fondée par le chef Michelin Frank Lantz, présente sa dernière innovation : **Uhhmami Easy Meals** — une nouvelle génération de solutions de repas d'origine végétale, conçues pour rendre la cuisine durable simple, sans compromis sur le goût.

À une époque où les consommateurs recherchent à la fois praticité et qualité, Uhhmami Easy Meals propose une approche nouvelle : une cuisine intuitive fondée sur des ingrédients biologiques, l'umami naturel et un véritable savoir-faire culinaire.

Chaque Easy Meal est soigneusement élaboré pour apporter profondeur, équilibre et richesse, transformant des ingrédients du quotidien en plats savoureux et généreux. Avec simplement de l'eau et quelques ingrédients frais, il est possible de créer un repas complet en quelques minutes — en apportant un goût digne d'un restaurant dans les cuisines modernes.

Le concept repose sur une philosophie claire :

La transition verte rendue simple.

En combinant des saveurs issues de la fermentation avec une approche clean label, Uhhmami élimine le besoin d'additifs artificiels tout en maximisant le goût. Le résultat est une gamme de produits à la fois gourmande et responsable, en phase avec la demande croissante pour une alimentation plus consciente.

Pensés aussi bien pour les particuliers que pour les cuisines professionnelles, les Easy Meals Uhhmami offrent flexibilité, constance et créativité dans un format simple.

Fort de nombreuses distinctions internationales — notamment BIOFACH, SIAL Paris et Horecava — Uhhmami continue de redéfinir notre manière de penser le goût, en démontrant que l'alimentation durable peut être profondément savoureuse.

Avec Easy Meals, Uhhmami invite à une nouvelle façon de cuisiner :

Moins de complexité. Plus de goût. De meilleurs choix.

À propos d'Uhhmami

Uhhmami est une marque alimentaire danoise créée par le chef Michelin Frank Lantz. Fondée sur des ingrédients biologiques d'origine végétale et le développement des saveurs par fermentation, Uhhmami offre une intensité de goût avec une utilisation minimale. La marque a reçu plusieurs récompenses internationales pour son innovation, sa durabilité et sa qualité.

