



COMMUNIQUE DE PRESSE

SIAL PARIS 2026 - HALL 4, STAND J031

Une nouvelle génération de snacking

Fruits, légumes et fromages lyophilisés





ANTARTA Space Food lance une nouvelle gamme de snacking 100% naturelle

À l'occasion du SIAL Paris, ANTARTA Space Food dévoile une nouvelle gamme de snacking à base de fruits, légumes et fromages lyophilisés, qui élargit son expertise dans le domaine de l'alimentation saine et innovante.

Pensée pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs en matière de snacking sain, gourmand et nomade, cette nouvelle gamme 100 % naturelle propose des produits légers, croustillants et prêts à consommer, tout en préservant au mieux le goût et les qualités nutritionnelles des ingrédients.

DES GOÛTS INTENSES ET UNE QUALITÉ NUTRITIONNELLE PRÉSERVÉE

La nouvelle offre ANTARTA Space Food met à l'honneur les fruits lyophilisés, avec notamment des fraises, bananes et framboises cueillies à maturité. Grâce à la lyophilisation, les fruits conservent leur goût, leur couleur et leurs qualités nutritionnelles sans sucres ajoutés, sans conservateurs et sans ingrédients artificiels, pour une expérience de snacking au plus proche du fruit d'origine.



La gamme s'étend également au snacking de légumes, avec notamment des chips de betterave et de courgettes lyophilisées. Sans friture, elles offrent une alternative originale et saine aux snacks traditionnels, avec une recette élaborée à partir du légume frais, d'huile d'olive et de sel.

Enfin, ANTARTA Space Food propose deux références de fromage riches en protéines : Gouda et Cheddar. Transformés par lyophilisation, ces fromages offrent une expérience de dégustation originale, tout en conservant le goût authentique du fromage.

Fruits, légumes et fromages composent ainsi une nouvelle famille de snacks avec 0 additifs pour 100% de plaisir, conçus pour booster les passionnés du trekking et toute autre activité outdoor de courte ou longue durée, ou simplement pour une pause gourmande au quotidien, à la maison ou en déplacement..





UNE TECHNOLOGIE ISSUE DE L'ALIMENTATION SPATIALE

Cette nouvelle offre s'appuie sur le savoir-faire historique d'ANTARTA Space Food dans la technologie de lyophilisation utilisée pour l'alimentation des astronautes bulgares.



Le procédé repose sur la sublimation : l'eau est extraite du produit sous vide à très basse température, permettant de réduire considérablement son poids tout en préservant ses propriétés essentielles, ses saveurs et sa composition.

Cette technologie permet de créer des produits légers, faciles à transporter et à stocker, avec une longue durée de conservation, tout en offrant une expérience gustative et une qualité nutritionnelle optimales.

UNE GAMME HISTORIQUE NÉE DE PLUS DE 50 ANS D'EXPERTISE SPATIALE

L'offre historique d'ANTARTA Space Food est composée de repas complets : plats, soupes, petits-déjeuners, desserts, snacks et boissons lyophilisés cuisinés à partir de produits frais



Elle s'appuie sur un héritage scientifique de plus de 50 ans en matière de nutrition saine et innovante , faisant d'ANTARTA Space Food l'héritière d'une tradition bulgare pionnière dans le développement d'aliments destinés aux missions spatiales.





Cette expertise se poursuit aujourd'hui à travers sa collaboration avec l'Institut de Cryobiologie et des Technologies Alimentaires, institution à l'origine du développement du menu spatial bulgare.



Les repas ANTARTA Space Food sont conçus pour être prêts en quelques minutes : il suffit d'ajouter de l'eau.

Leur format léger et compact ainsi que leur longue durée de conservation les rendent particulièrement adaptés à la randonnée, au camping, au trekking, au sport, au voyage et aux activités outdoor, mais également aux situations d'urgence, aux conditions militaires et aux environnements extrêmes.



Parmi les références de la gamme, notre recette de bœuf mijoté aux petits pois illustre particulièrement bien le bel accord entre une cuisine authentique et une technologie innovante : elle sera présentée au jury d'experts du SIAL Innovation 2026.





ANTARTA

DE L'ESPACE AU QUOTIDIEN

Avec son expertise issue de la nutrition spatiale et son approche fondée sur la technologie, la naturalité et la praticité, ANTARTA Space Food transpose aujourd'hui son savoir-faire des environnements extrêmes aux nouveaux usages de l'alimentation quotidienne.



L'ambition de la marque est de proposer des solutions alimentaires innovantes, Clean Label, pratiques et accessibles partout, en associant technologie de pointe, qualité des ingrédients, savoir-faire culinaire, richesse nutritionnelle et plaisir de consommation.

À travers son offre de repas et sa nouvelle gamme de snacking, ANTARTA Space Food développe une nouvelle vision de l'alimentation nomade et fonctionnelle, destinée aussi bien aux marchés de l'outdoor et du sport qu'à la distribution alimentaire, au snacking et aux nouvelles attentes des consommateurs en termes de nutrition, de naturalité et d'authenticité



ANTARTA SPACE FOOD - L'ENERGIE NATURELLE DES EXPLORATEURS, DE LA TERRE AUX ETOILES





ANTARTA

CONTACTS PRESSE

N° de téléphone fixe : [+359 2 9630543](tel:+35929630543)

N° de téléphone portable : [+359 888 962 703](tel:+359888962703)

E-mail adresse : office@antartaspacefood.com

www.antartaspacefood.com

Emplacement Sial 2026 : HALL 4, STAND J031



SPACE FOOD