

FRENCH :



Title: THE GREEN TABLE® réinvente le repas longue conservation

Toujours un repas savoureux à portée de main. Sans réfrigération, sans stress, et moins de gaspillage.

À l'occasion du SIAL Paris 2026, The Green Table® présente une nouvelle génération de repas prêts à consommer qui associe la qualité d'un plat fraîchement préparé aux avantages logistiques d'un produit longue conservation. Ces repas 100 % végétaux se conservent jusqu'à 18 mois à température ambiante, sans réfrigération.

Conçue pour les consommateurs en quête de praticité et d'une alimentation plus durable, la gamme propose six recettes inspirées des cuisines du monde, riches en légumes et légumineuses, prêtes en quelques minutes seulement. Disponible en formats 300g et 550g, elle offre une solution simple pour les repas du quotidien, prévus comme imprévus.

Grâce à une technologie de conservation innovante, The Green Table® contribue à réduire le gaspillage alimentaire tout en simplifiant le stockage et la gestion des stocks. Une approche qui bénéficie à la fois aux consommateurs et aux distributeurs, dans un contexte où la demande pour des solutions végétales pratiques et durables ne cesse de croître.

Produits aux Pays-Bas dans un site certifié IFS et V-Label, les repas The Green Table® répondent aux attentes actuelles du marché avec des recettes 100 % végétales, sans allergènes majeurs et élaborées avec un minimum d'additifs.

Venez nous retrouver au stand 7 L386 du 17 au 21 octobre !

Contact:

info@thegreentable.eu

+31 243554407 | +31 651587024