

Venez découvrir la spiruline fraîche et le pouvoir de l'umami ce dimanche !



Umamiz, c'est un projet artisanal et moderne, mariant l'esprit d'innovation d'une startup avec la simplicité et la passion de l'artisan local.

Thomas et Dimitri, deux trentenaires un brin givrés, ont quitté leur métier d'origine et leur terre d'adoption (la Guyane) voilà déjà deux ans pour se consacrer à 100% à leur projet de culture de la spiruline à Tourbes, à côté de Pézenas dans l'Hérault.

Avec leurs produits, les deux aquaculteurs souhaitent apporter un vent de nouveauté et un soupçon de gastronomie dans l'usage que nous faisons du "plus ancien super-aliment du futur". La spiruline est aujourd'hui principalement consommée en poudre, paillettes et comprimés, et souvent les adeptes l'avalent avec un grand verre d'eau les yeux fermés.

Et c'est bien dommage ! Car la spiruline peut avoir une saveur tout à fait agréable, et propose en réalité un goût subtil appelé umami. L'équipe d'Umamiz cherche à mettre en valeur et faire connaître cette saveur, afin que chacun puisse non seulement profiter des bienfaits de cette cyanobactérie miraculeuse, mais puisse en plus se faire plaisir avec dans son assiette.

Parmi les avantages proposés par ce produit unique en France, on compte les suivants :

- C'est un aliment cru et vivant ; elle conserve 100 % de son précieux contenu nutritionnel et une haute teneur en protéines végétales. Son activité enzymatique est intacte, elle complète le travail naturel d'assimilation et de synthèse du corps humain.
- Son goût subtil, plus léger que celui de la spiruline sèche, apporte rondeur et saveur aux aliments avec lesquels on la mélange. C'est un exhausteur de goût totalement naturel, le fameux « umami » ou « cinquième saveur » !
- Sa texture s'apparente au fromage frais. La spiruline fraîche se dilue très facilement dans les jus et smoothies, auxquels elle apporte une onctuosité naturelle.
- Par ses propriétés liantes, elle peut remplacer l'œuf dans de nombreuses préparations végétariennes, vegan ou crues.
- Sa couleur verte intense est une vraie curiosité, et elle apporte avec elle ses vertus détoxifiantes grâce à la phycocyanine et la chlorophylle.



L'équipe Umamiz sera présente sur le stand Sud de France sous le pavillon gourmand ce dimanche de 10h à 19h pour vous présenter sa spiruline fraîche et ses palets givrés de spiruline fraîche. Vous pourrez découvrir différentes préparations type Tapenade, Guacamole, pâte à tartiner au chocolat.

Avec les palets givrés, vous assisterez à la préparation des smoothies minute : un délicieux concentré de bienfaits à savourer sur l'instant !