

GLACES VEGETALES

La tendance du lait d'avoine



Bâtonnets Van Leeuwen

Huit années après le lancement de sa première gamme végétale, la marque américaine Van Leeuwen innove à nouveau en lançant une gamme de bâtonnets glacés à base de lait d'avoine.

Mars 2021



Glaces à l'eau Chloe's

Lancée tout juste l'année dernière aux Etats-Unis, la marque de glaces à l'eau Chloe's vient tout juste de dévoiler trois nouvelles références gourmandes au chocolat. Entièrement végétales, à base de lait d'avoine et sans gluten, toutes les glaces de la marque misent sur le « clean label ». Hyper healthy!

Avril 2021



Bâtonnets Favorite Day by Target

Le distributeur américain Target a également lancé, le mois dernier, sous sa marque propre Favorite Day, une gamme de trois références de bâtonnets glacés végétaux à base de lait d'avoine.

Mars 2021



Glace Valsoia

Après ses glaces à base de lait d'amande, de lait de coco et de lait de cacahuètes, la marque italienne Valsoia vient de lancer une glace à base de lait d'avoine.

La marque est aussi présente aux Etats-Unis.

Janvier 2021



Glace allégée HALO TOP

Après la noix de coco, la célèbre marque de glace californienne Halo Top vient de lancer aux Etats-Unis deux nouvelles références à base de lait d'avoine et faibles en calories. La marque continue de s'appuyer sur sa formule gagnante (peu calorique et à base d'édulcorants naturels) mais ajoute cette fois-ci un nouvel ingrédient: le lait d'avoine.

Mars 2021

GLACES VEGETALES

La tendance du lait de cacahuètes



Glaces Forager Project

Créée en 2013, la start-up américaine Forager Project s'est diversifiée au fil des années. Initialement présente sur le marché des jus de fruits biologiques, la marque s'est positionnée au fil du temps sur le marché du végétal et ceci en investissant différents marchés (yaourts, fromages, céréales...). La marque vient de dévoiler aux Etats-Unis une gamme de glaces végétales, à base de lait de cacahuètes et d'ingrédients biologiques. Danone a notamment investi dans cette start-up.

Avril 2021



Glaces The Cashew Creamery

L'entreprise australienne Pure Foods Tasmania vient de dévoiler en Australie une gamme de bâtonnets au chocolat à base de lait de cacahuètes.

Avec cette gamme commercialisée sous la marque « The Cashew Creamery » (récente acquisition de l'entreprise), l'entreprise renforce sa présence sur le marché du végétal (l'entreprise étant déjà présente sur ce marché avec ses marques de produits laitiers végétaux New Pastures et Lauds Plant Based Foods).

Avril 2021

GLACES VEGETALES

La tendance du lait de coco



Glace Super Scoops

En complément de sa large gamme de glaces, la marque de glace végétale Super Scoops vient de lancer deux nouvelles glaces à base de lait de coco aux Philippines (Hazelnut Dream et Almond Cookie Dough).

Les + différenciants de la marque : utilisation du sucre de coco non raffiné (faible indice glycémique) + soutien aux producteurs locaux de noix de coco. Une alternative végétale qui permet de se faire plaisir sainement sans culpabiliser.

Mars 2021



Glace Wicked Kitchen

Au Royaume-Uni, la marque propre de Tesco (Wicked Kitchen) a élargi sa gamme de glaces végétales. Elle a notamment dévoilé de nouveaux cônes et bâtonnets à base de lait de coco.

Février 2021



Glace GRYCAN

La marque polonaise a lancé en février dernier une glace végétale à base de lait de coco, réduite en sucre et à base de date.

Les produits sont également sans gluten et sans lactose .

Février 2021



Glace sans sucres ajoutés NADAMOO!

La marque de glace végétale texane NADAMOO! (on note au passage le jeu de mot) a lancé aux Etats-Unis une gamme de glaces sans sucres ajoutés au lait de coco et à base d'allulose et de stevia.

Février 2021

GLACES VEGETALES

Nouveaux ingrédients innovants



Glace végétale Wilgood à l'huile d'olive

Toute juste lancée aux Etats-Unis et après 8 années de R&D, Wildgood est véritablement une marque qui révolutionne le marché des glaces de part sa composition.

A base d'huile d'olive extra vierge, ingrédient phare de la culture du fondateur (artisan glacier grec), les glaces allient gourmandise et naturalité (avec notamment le « bon-gras » de l'huile d'olive).

Avril 2021



Glace végétale Cado à l'avocat

Si la marque Cado n'est certes pas nouvelle, elle vaut tout de même le détour.

Pionnière sur le marché des glaces aux Etats-Unis, la marque propose des glaces à base d'avocat et d'ingrédients healthy.

Elle compare les bienfaits nutritionnels de ses produits versus ceux de la concurrence (voir visuel ci-dessous).

Une offre véritablement innovante et différenciante.

Juillet 2018

Cado	vs	MOST ICE CREAM
12 GRAMS OF SUGAR		25 GRAMS OF SUGAR
170 CALORIES		310 CALORIES
AVOCADO (GOOD FAT)		DAIRY OR COCONUT (SATURATED FAT)
PALEO FRIENDLY		-



Glace végétale Sweetpea aux pois chiches

La tendance des légumineuses s'étend à toutes les catégories produits.

Preuve en est avec la marque Sweetpea lancée en février dernier aux Etats-Unis et qui propose une gamme de glaces végétales en pots à base de pois chiches.

Innovant, n'est ce pas?

Février 2021