

COMMUNIQUE DE PRESSE- Janvier 2024

Eat Salad élargit son horizon : nouvelle ère de diversification pour le Leader de la Restauration Saine et Rapide



Eat Salad s'épanouit avec une diversification des produits et une expansion géographique audacieuse.

Eat Salad, le pionnier de la restauration saine, entre dans une nouvelle ère excitante en élargissant considérablement sa gamme de produits et en étendant sa présence géographique. Ces initiatives stratégiques démontrent l'engagement continu d'Eat Salad à offrir à ses clients une expérience culinaire diversifiée et accessible.



Un festin d'innovation culinaire pour toutes les saisons

Eat Salad redéfinit les attentes gastronomiques avec une diversification produit exceptionnelle. Après le succès des plats chauds « Saveurs du Monde » Rougail Saucisse, Poulet Bombay, Poulet Tikka Massala ou bien Poulet Combava et le succès des fromages blancs hyper protéinés avec leur gamme de nappage au caramel beurre salé, fruits exotique ou bien chocolat... Le leader de la restauration saine et rapide introduit une toute nouvelle gamme de délicieux sandwiches sur mesure et de tartes salées gourmandes.

"Notre objectif est de surprendre et de ravir nos clients avec des options de repas innovantes qui correspondent à leurs modes de vie actifs. La diversification de notre menu vise à offrir une variété de choix, tout en maintenant les normes élevées de qualité auxquelles nos clients sont habitués. Désormais, quelles que soient les saisons, Eat Salad a quelque chose d'exceptionnel à offrir à tous nos clients", déclare Joseph BARAT, co-fondateur d'Eat Salad.

Avec ces nouvelles additions alléchantes, Eat Salad offre une palette de choix plus vaste que jamais, apportant à ses clients des options culinaires aussi délicieuses que nutritives.



La recette préférée de Joseph Barat : Un Chef d'Oeuvre culinaire

En plus de ces nouveautés, découvrez la recette préférée de Joseph Barat, co-fondateur d'Eat Salad : une base de fusilli chaude, accompagnée de poulet savoureux, de parmesan, de brocolis rôtis, de champignons, d'oignons frits, le tout sublimé par notre légendaire sauce Ranch. Cette création personnelle de Joseph incarne parfaitement l'esprit d'innovation et de saveurs exceptionnelles qui caractérisent Eat Salad.



Eat Salad se rapproche de vous

Eat Salad poursuit également son expansion géographique, avec le lancement de nouveaux points de vente dans des emplacements stratégiques. Que ce soit dans les aéroports comme à Lyon Saint Exupéry, les centres-villes dynamiques tels que Paris ou les centres commerciaux, Eat Salad cherche à offrir une accessibilité accrue à ses délices sains.

"Nous comprenons que la proximité est cruciale pour nos clients. Notre expansion stratégique nous permet de répondre à la demande croissante de repas sains, rapides et délicieux dans des endroits pratiques pour nos clients. Que vous soyez en déplacement, au cœur de la ville ou en train de faire du shopping, un repas sain d'Eat Salad est bientôt à portée de toutes les mains", ajoute Joseph BARAT.

Cette nouvelle phase de croissance marque une étape significative pour Eat Salad, renforçant sa position en tant que leader de la restauration saine et rapide. Les clients peuvent s'attendre à découvrir une nouvelle dimension de saveurs et d'options nutritives tout en bénéficiant de l'accès accru à leurs plats préférés, où qu'ils soient.