

• •
**Dossier
de presse**

Woos,
les premières
mousses
de fruits

• •



• •
**Une nouvelle
façon
de consommer
les fruits**

Fondée en 2013 par Anne-Sophie MARQUET et Janagan SUNTHARALINGAM, **Woos** réinvente la manière de consommer les fruits en créant la première mousse de fruits sans lait ni oeufs, intense en goût et ultra-légère, disponible en quatre parfums, **fraise**, **framboise**, **passion**, **citron** et en trois tailles, **100g**, **200g** et **300g**.

Woos fait partie du collectif de startups Génération Food.

Contacts presse

Agence Design Project ><()))) Benjamin Girard / Nadège Le Lezec
benjamin.girard@design-project.net / Mob.: +33 6 64 37 09 62
nadege.lelezec@design-project.net / Mob.: +33 6 27 45 39 11



• •

La jeune pousse des mousses

**Woos,
quelques dates
& chiffres clés**

• •

2013

Année de création de la startup Woos

Mars 2016

Arrivée à La Grande Épicerie de Paris

À ce jour, Woos comptabilise
une soixantaine de points de vente
en France.

CA prévisionnel 2016 : 100 000 euros

Anne-Sophie MARQUET et Janagan
SUNTHARALINGAM se rencontrent durant
leurs études à Sciences Po.

Anne-Sophie n'a jamais aimé la chantilly
et pense un jour à une mousse de fruits juste
aux fruits pour accompagner ses desserts.
Elle commence par en chercher sans succès.
C'est ainsi qu'elle décide d'essayer elle-même
dans sa cuisine.

Après de nombreuses tentatives (l'utilisation du siphon
est assez délicate), elle parvient au résultat attendu :
un goût de fruit intense et une texture aussi légère
qu'un nuage. Persuadée que cela peut plaire
au plus grand nombre, elle se lance afin de proposer
des mousses de fruits.

Ensemble à Sciences Po et alors que l'année d'études
touche à sa fin, Anne-Sophie explique son projet
de startup à Janagan qui est tout de suite tenté
par l'aventure. C'est ainsi qu'ils créent **Woos**, aux âges
respectifs de 24 ans et 26 ans, dont ils poursuivent
actuellement le développement.



Woos, des fruits dans les nuages

Une explosion de saveurs et de couleurs

Les Woos sont les premières mousses de fruits, SANS produits laitiers, SANS oeufs, SANS gluten, SANS colorant NI arôme ajouté et SANS conservateur.

Ces mousses, au goût proche des sorbets, permettent de déguster le fruit autrement, tout en associant la simplicité d'utilisation et le côté ludique d'une mousse de fruits en bombe.

Les Woos apportent la touche fruitée et gourmande à toutes sortes de recettes, du dessert au cocktail.

Intensité et légèreté pour tous et pour toutes les occasions

100% végétales, faciles à utiliser, les Woos s'adressent aux « petits comme aux grands ». Au contraire des mousses traditionnelles, elles peuvent aussi être consommées par les personnes végétariennes ou véganes, ou par celles suivant des régimes particuliers du fait d'une intolérance ou d'une allergie.

Prêtes à l'emploi, les Woos se consomment natures ou accompagnent un dessert (fromage blanc, pâtisseries, etc.), des verrines, une boisson (cocktail, eau pétillante, etc.) pour un petit-déjeuner, autour d'un brunch, à l'heure du thé (avec des madeleines, etc.), ou pour terminer un repas.



Le saviez-Woos ?

Les Woos sont :

• • **Élaborées à partir de fruits**

Woos ajoute dans ses mousses un peu de sucre, de la pectine et un émulsifiant végétal afin d'associer l'intense goût des fruits à cette texture de mousse très légère. Les Woos contiennent entre 80 et 150 Kcal pour 100g en fonction du fruit.

• • **Conditionnées dans des matériaux recyclables**

Une fois vides, elles se trient avec les déchets recyclables classiques.

• • **Produites en France**

Woos fabrique ses produits en France et travaille uniquement avec des fournisseurs français.

• • **Vendues en épicerie fines et sur Internet**

Les Woos sont vendues dans plus de 60 points de vente en France, dont La Grande Épicerie de Paris, ainsi que sur Internet (e-shop de Woos), et les sites partenaires (unmondevegan.com, unzestedeplus.com, etregourmand.com, mongardemanger.com).



• •

Pancakes infiniment framboise

Ingrédients pour environ 10 pancakes

• •

Pour les pancakes

- 150g de farine
- 225ml de lait demi-écrémé
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Pour la garniture

- 1 barquette de framboises
- 4 nuages de Woos Framboise

• • Préparation

Mélanger la farine, la levure, le sucre et la pincée de sel. Battre les oeufs avec le lait et l'huile. Faire un puits dans le premier mélange et y verser le second. Brasser jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Faire fondre une noix de beurre dans une poêle à feu vif. Déposer une grosse cuillère à soupe de pâte. Retourner dès que des petites bulles se forment à la surface. Laisser dorer encore 1 minute.

• • Dressage

Disposer les pancakes dans des assiettes. Agrémenter de Woos Framboise et de framboises fraîches.

• • La touche Woos

Pour des pancakes encore plus aériens, remplacer le lait classique par du babeurre (buttermilk) dans la plus pure tradition du brunch américain.

Chut...

Pas de poêle sous la main ? Procurez-vous des pancakes et l'illusion sera presque parfaite !



• •
**Passion
pavlova !
sans gluten***

**Ingrédients
pour 4 personnes**

• •

Pour les pavlovas

- 100g de blanc d'oeuf (2 à 3 blancs)
- 90g de sucre glace
- 90 g de sucre de canne

Pour la garniture

- Amandes effilées
- Feuilles de menthe
- 1 nuage de Woos passion

• • **Préparation**

Préchauffer le four à 120°C. Monter les blancs en neige ferme et ajouter progressivement le sucre de canne puis le sucre glace. Étaler sur une plaque recouverte de papier sulfurisé les disques de meringue. Creuser un peu le milieu afin de verser après cuisson la mousse Woos. Enfourner 1h à 1h30 (surveiller la cuisson). Laisser refroidir.

• • **Dressage**

Disposer les pavlovas dans des assiettes, remplir chaque nid de Woos Passion. Accommoder avec quelques amandes effilées grillées à la poêle et 1 ou 2 feuilles de menthe. C'est prêt !

• • **La touche Woos**

Remplacer les amandes par des copeaux de coco pour plus d'exotisme.

Chut...

Manque de temps ou d'énergie ? Votre boulangerie a certainement quelques délicieuses meringues pour vous donner le change !



• •
Smoo citron

Ingrédients
pour 2 personnes

• •

- 2 pommes
- 1 banane
- 1 fruit de la passion
- 1/2 mangue
- 1/2 orange
- 1 trait de citron vert
- Woos Citron

• • **Préparation**

Éplucher les fruits si besoin et les couper en morceaux. Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Rajouter un peu d'eau si besoin.

• • **Dressage**

Verser la préparation dans un verre et surmonter d'un nuage de Woos Citron. Glisser une paille et ajouter quelques feuilles de menthe.

• • **La touche Woos**

Diluer avec de l'eau de coco pour une touche originale et fraîche.

Chut...

Pas de blender ? Alors soyez rusé et dénichiez les meilleurs jus !



• •
**Morning
bowl Woos
fraise !**

**Ingrédients
pour 1 bol**

• •

- 1 yaourt ou fromage blanc
- 1 barquette de fraise
- Woos Fraise
- Pistaches
- Granola

• • **Préparation**

Placer le fromage blanc dans un bol avec quelques morceaux de fraise fraîche. Surmonter de Woos Fraise et terminer avec quelques pistaches grillées et pépites de granola.

• • **La touche Woos**

Fruits secs, graines, vanille ou miel, avec cette recette, les combinaisons sont infinies...

Chut...

Vous n'êtes pas spécialiste du yaourt/fromage blanc fait maison ? Pas de panique, il y a l'embarras du choix dans les commerces !