



Le phénomène “Purple Gold”

POURQUOI L'AÇAÍ S'IMPOSE COMME LE BOOSTER DE MARGE DES TERRASSES FRANÇAISES ?

Alors que l'été approche, le secteur de la restauration connaît une transformation significative : le brunch healthy n'est plus considéré comme une simple niche, mais comme un véritable moteur de croissance. Au cœur de cette tendance, un ingrédient se distingue comme la vedette des menus : l'açaí ! Surnommée « l'or violet », cette petite baie provenant des palmiers d'Amazonie est devenue, en quelques saisons, un élément essentiel du brunch healthy et un atout pour la rentabilité estivale.

QU'EST-CE QUE L'AÇAÍ ? LE SECRET D'UN SUCCÈS FULGURANT !

L'açaí est une baie violette originaire du Brésil, reconnue mondialement comme un "super-aliment". Naturellement riche en antioxydants, en graisses insaturées et très faible en sucre, elle se consomme principalement sous forme de pulpe surgelée. Sa texture unique, à mi-chemin entre le sorbet et la crème onctueuse, offre une base polyvalente et rafraîchissante, idéale pour les fortes chaleurs.

Pour le restaurateur, l'atout est double : **une conservation simplifiée (stockage longue durée au congélateur) et une vitesse d'exécution record**. En moins de deux minutes, un établissement peut servir un plat à haute valeur ajoutée, répondant à la demande croissante pour une **alimentation saine et "fonctionnelle"**.

L'AÇAÍ C'EST PLUS QU'UNE TENDANCE, UN ACTIF STRATÉGIQUE !

Dans un marché CHR hyper-concurrentiel, intégrer l'açaí permet de **rajeunir instantanément l'image d'une marque** et de **capter la "génération brunch", ultra-connectée et en quête d'expériences visuelles**. Sa couleur pourpre profonde et vibrante offre un contraste chromatique naturel qui sublime les assiettes sans recours aux colorants artificiels.

Pour le restaurateur, c'est l'outil idéal pour **étendre les horaires de consommation** : si l'açaí bowl est le **roi du petit-déjeuner et du brunch**, il se décline aussi en



Crédit photo : Nossai!

snack l'après-midi ou en dessert léger au déjeuner. Cette polyvalence permet d'optimiser l'occupation des tables tout au long de la journée, tout en répondant aux nouvelles exigences de la "Clean Label" (produits bruts, naturels et sans transformation lourde). En somme, l'açaí ne se contente pas d'ajouter une ligne à la carte ; **il modernise l'offre globale et booste la visibilité digitale de l'établissement**.



TOP 3 DES RECETTES "INCONTOURNABLES" POUR LA CARTE DE L'ÉTÉ



Crédit photo : Nossa!

L'AÇAÍ BOWL "SIGNATURE"

Base açaí (200g) + ½ banane

Toppings : granola maison et fruits frais de saison (fraises, framboise, abricot, banane).

LE + BUSINESS :

Personnalisation infinie avec des "toppings" en extra (beurre de cacahuète, baies de goji) pour augmenter le ticket moyen.



Crédit photo : Nossa!

SMOOTHIE "ENERGY BOOST"

Base açaí (200g) + ½ banane

+ framboise + lait d'avoine + Toppings : granola maison et fruits frais de saison.

LE + BUSINESS :

La recette pour rentabiliser les heures creuses. Ce format "Grab & Go" capte la clientèle nomade et augmente le ticket moyen.



Crédit photo : Nossa!

L'AÇAÍ CHIA PUDDING

Graines de chia et lait de coco + Couche d'açaí (100 g) et ½ banane + Granola et fruits frais de saison.

LE + BUSINESS :

Une gestion du flux ultra efficace. Zéro préparation à la minute, un coût matière maîtrisé et un temps d'envoi record en plein rush.

A PROPOS DE NOSSA!

Nossa Fruits est une entreprise française fondée par Damien Binois, spécialisée dans l'açaí, superfruit d'Amazonie, qu'elle commercialise depuis plus de douze ans auprès des magasins bio, des professionnels de la restauration et de l'industrie agroalimentaire. Pionnière sur le marché français, Nossa met en avant une chaîne de production durable axée sur l'agroforesterie, le bio et le commerce équitable. Enfin, une marque qui allie plaisir, nutrition et impact positif.



www.nossaacai.com | @nossaacai

CONTACT PRESSE

Sasha ADJIMAN | AS Agency RP
contact@asagencyrp.com | +33 6 71 23 0457



Crédit photo : Nossa!