

SANS HUILE
DE PALME

SANS
ADDITIFS

CONVIENT
AUX VEGANS



Hoope

GOÛT & NUTRITION

Le petit-déjeuner gourmand,
sain & 100% naturel !



Dossier de presse



Il était une fois...

Avril 2018

Création de HOOPE

Juin 2018

Lancement de la
1ère pâte à tartiner

Décembre 2018

Lancement de la
2nde pâte à tartiner

Août 2019

Lancement de la
gamme des mueslis

Décembre 2019

Lauréat « Sélection
Consommateurs BIO 2020 »

Mai 2020

Lancement de deux nouvelles
références de mueslis

Septembre 2020

Lancement de la gamme
des biscuits

Janvier 2021

Intégration Centrale Carrefour
Sud-Ouest et I.D.F

Mars 2021

Intégration Centrale
Intermarché Sud-Ouest

Notre histoire

Une StartUp Toulousaine

HOOPE, c'est avant tout une belle aventure !
Nous sommes deux jeunes toulousains, convaincus que les produits gourmands, sains et 100% naturels, sont l'avenir de l'alimentaire !
En créant HOOPE, notre idée est simple : bénéficier de la richesse nutritionnelle des super-aliments dans l'alimentation quotidienne !

Christophe



Alexis

Nos valeurs

Des ingrédients de qualité

HOOPE utilise des ingrédients certifiés BIO et 100% naturels, pour leur qualité gustative et nutritionnelle.

Aucun additif n'est utilisé : pas d'arôme, pas de colorant, pas de conservateur, QUE DU VRAI !

Mais c'est quoi la spiruline ?



La spiruline est une micro-algue alimentaire très riche en vitamines, minéraux, protéines et antioxydants. Et oui, nos produits sont verts grâce à la spiruline !

Hoope Hoope Hoope !

Mais au fait, ça veut dire quoi HOOPE ?
C'est la contraction entre HOPE : l'espoir d'une nouvelle alimentation plus naturelle et plus nutritive ;
et HOOP : signifiant cercle/cerceau, en référence à l'aspect spiralée de la spiruline.

Chez HOOPE, on s'est donné
une mission simple :

faire du petit déjeuner un moment
gourmand, sain et 100% naturel !

Nos produits

Pâtes à tartiner BIO Spiruline



Chocolat noisettes



Amandes

Les pâtes à tartiner Spiruline HOOPE contiennent :
Des noisettes et du cacao délicatement broyés et mélangés,
des amandes finement grillées et toastées et de la spiruline pour
l'apport d'énergie nécessaire au quotidien !

Nos promesses

- ✓ 100% naturels
- ✓ Agriculture BIO
- ✓ Elaborés en France
- ✓ Sans additifs
- ✓ Sans huile de palme
- ✓ Convient aux vegans



Approuvé par les
consommateurs

Mueslis BIO Croustillants Super-graines & Spiruline



Chocolat



fruits rouges



3 Noix



Nature

Les mueslis croustillants Super-graines & Spiruline HOOPE contiennent :
Une base d'avoine pour l'apport de fibres, des super-graines toastées et de la spiruline pour l'énergie, des saveurs chocolat, fruits rouges et cranberries (baies de goji et raisins secs) et 3 noix (noisettes, amandes, noix de cajou) pour un maximum de gourmandise !

Nos promesses

- ✓ 100% naturels
- ✓ Agriculture BIO
- ✓ Elaborés en France
- ✓ Sans additifs
- ✓ Sans huile de palme
- ✓ Convient aux vegans

Biscuits BIO petit déjeuner Spiruline



Chocolat



fruits rouges



Noix de coco



Sésame

Les biscuits BIO petit déjeuner Super-graines & Spiruline HOOPE contiennent :

Une base de super-graines mélangées (lin et sésame) avec un bon goût de chocolat, de fruits rouges, de noix de coco et de sésame, le tout associé à la spiruline pour l'apport d'énergie nécessaire au quotidien !

La grande innovation de nos biscuits dont nous sommes les seuls à proposer sur le marché : ils ne contiennent aucune poudre à lever !

Nos promesses

- ✓ 100% naturels
- ✓ Agriculture BIO
- ✓ Elaborés en France
- ✓ Sans additifs
- ✓ Sans huile de palme
- ✓ Convient aux vegans

Les super-aliments & la spiruline

Les super-aliments ...

HOOPE valorise les super-aliments au sens large, c'est-à-dire, tous les aliments naturellement plus riches en vitamines, minéraux et protéines que la moyenne.

Il existe des super-fruits, des super-graines, des super-légumes et bien sûr des super-algues ! Pour les démocratiser et apporter toutes leurs richesses nutritionnelles directement dans notre alimentation de base, nous les intégrons dans des produits gourmands, sains et 100% naturels du quotidien. C'est ça HOOPE !

... & la spiruline !

HOOPE utilise la spiruline en tant que fer de lance de son message nutritionnel, car c'est LE super-aliment extrêmement riche en nutriments essentiels !

La spiruline est une microalgue (cyanobactérie) de couleur bleu-vert, très riche en divers nutriments. Selon les spécialistes, elle est apparue sur Terre il y a plus de 3 milliards d'années. La spiruline est donc un super-aliment aux vertus exceptionnelles, qualifiée par l'OMS d'aliment le plus complet au monde !

La spiruline : une production très éco-responsable

En plus de ces qualités nutritionnelles extraordinaires, la spiruline a le grand avantage d'avoir une production très éco-responsable. En effet, par rapport au bœuf ou au soja, la production de spiruline nécessite beaucoup moins d'eau, d'énergie et de surface pour un rendement protéique bien plus élevé !



Nos magasins partenaires



Ils parlent de HOOPE



« Cet entrepreneur toulousain vient de lancer la première pâte à tartiner enrichie en spiruline »



« Une nouvelle pâte à tartiner bio, garantie sans huile de palme, ni additif et fabriquée en partie avec une algue... »



« Voici la pâte à tartiner à... la spiruline ! Deux jeunes entrepreneurs toulousains ont lancé une gourmandise avec cette algue bleue-verte aux multiples vertus »



« Hoope investit le créneau du petit déjeuner à base de spiruline »

Points de Vente

LE MAGAZINE DE LA DISTRIBUTION ET DU COMMERCE

« La prochaine innovation HOOPE sortira en septembre 2020 : les biscuits BIO petit déjeuner et sans poudre à lever ! »



« Deux étudiants toulousains créateurs de la marque HOOPE. Leur but : valoriser la spiruline »



« Des ingénieurs ont eu l'idée d'exploiter les vertus de la spiruline en l'incorporant dans une pâte à tartiner bio »

E L L E

« Allier gourmandise et apports nutritionnels dès le petit-déjeuner, c'est désormais possible avec HOOPE »

le Bonbon

« Deux Toulousains inventent une pâte à tartiner bio et sans huile de palme »

Femme actuelle

« De la spiruline à déguster en pâte à tartiner »

Nos recettes



Contacts

Alexis LESLY-VEILLARD

Mail : alexis.lesly-veillard@hoope.fr

Tel : 06.27.12.36.58



Christophe SOVRAN

Mail : christophe.sovran@hoope.fr

Tel : 06.35.24.73.25



www.hoope.fr