



Cinq Sans : Produits bio sans allergène, pour petits et grands gourmets !

Une campagne de crowdfunding pour financer les premiers produits d'épicerie sans céréales (donc sans gluten), sans lactose, sans oeuf, sans graisses trans, sans sucre raffiné, 100% bio et délicieux.

Cinq Sans a réussi le pari d'égayer l'alimentation des personnes allergiques et intolérantes alimentaire ainsi que des personnes désireuses de passer à une alimentation saine sans sacrifier le plaisir, avec une gamme de produits savoureux et 100% sains.

Cinq Sans, ce sont des produits d'épicerie 100% bio, sains et gourmands, sans céréales (donc **sans gluten**), **sans lactose**, **sans oeuf**, **sans graisses trans** et **sans sucre raffiné**.

L'enjeu pour les produits **Cinq Sans** est de taille : en 10/15 ans, [le nombre des allergiques et intolérants alimentaire a doublé](#).

Il y a 8 mois, **Cinq Sans** a commencé à tester le marché sur Lyon et, depuis décembre 2015, est distribué au nouveau **pôle bio de Rungis**.

Depuis leurs créations et mises en vente sur le marché, les gâteaux, petits-déjeuners et barres énergétiques **Cinq Sans** ont égayer le quotidien d'enfants et d'adultes allergiques, intolérants, ou simplement à la recherche d'aliments sains.

A l'origine de ces produits : **Marie Garcia, nutritionniste**.

La gamme actuelle :

- des **gâteaux** aux pépites de chocolat, aux noisettes ou pékans caramélisées, aux citrons confits et pavot, à la cannelle et raisins secs, aux cranberries... ;
- des **petits-déjeuners** chocolat gingembre, cannelle ;
- des **barres énergétiques** crues aux cerises et fèves de cacao, aux abricots.

Tous ces produits sont à bases de fruits à coque, fruits secs, miel, sirop d'érable ou nectar de fleur de coco et légumineuses.

Les produits à venir :

Cinq Sans développe actuellement une **gamme de biscuits salés** pour l'apéritif, avec une prévision de commercialisation pour le 3ème trimestre 2016.

Le défi immédiat pour **Cinq Sans** : augmenter sa capacité de production sans sacrifier la qualité de ses produits. Des distributeurs de produits bio comme **La Vie Claire** sont en effet demandeurs pour pouvoir distribuer les produits au niveau national suite au succès rencontré dans les magasins de la région Lyonnaise.

C'est pour pérenniser ces projets et répondre aux attentes, qu'aujourd'hui **Cinq Sans** se lance dans une **campagne de crowdfunding sur KissKissBankBank, qui prendra fin le 26 Mars 2016.**

A propos de Cinq Sans

A l'origine de Cinq Sans, Marie Garcia, passionnée de nutrition (nutritionniste certifiée [Precision Nutrition](#)) et maman d'un petit garçon fan de gâteaux.

Après avoir travaillé en suivi nutritionnel, avec des clients atteints d'allergies et d'intolérances alimentaires, voire même de maladie, Marie s'aperçoit qu'il manque cruellement de produits alimentaires adaptés à ces personnes et qui ne sacrifient pas la notion de plaisir. Suis alors l'élaboration de produits sains, gourmands et sans allergènes adaptés aux personnes allergiques, intolérantes, ou tout simplement souhaitant manger sainement.

Le succès des recettes fait boule de neige et les produits Cinq Sans finissent par être distribués sur la région Lyonnaise.



Marie Garcia - Fondatrice de Cinq Sans



06 72 22 01 74



marie.garcia@cinqsans.com



<https://www.cinqsans.com>



<http://www.facebook.com/cinqsans/>



<https://instagram.com/cinqsans/>