

Cactus lance « Protein + » : une gamme Hausgemaacht de viandes et plats préparés enrichis en protéines de qualité



Parce que les besoins nutritionnels évoluent tout au long de la vie et diffèrent selon les modes de vie, Cactus annonce le lancement de « Protein + », une gamme de **viandes Cactus Hausgemaacht** et de **plats préparés de Schnékert Traiteur**, enrichis en protéines végétales de qualité.

Élaborée dans les ateliers de production Cactus, cette gamme a été conçue pour répondre aux attentes d'un public de plus en plus large : **sportifs, personnes actives, consommateurs soucieux de leur équilibre alimentaire**, mais aussi **seniors attentifs à leurs besoins nutritionnels spécifiques**.

Une réponse concrète à un besoin nutritionnel croissant

Au quotidien, il n'est pas toujours simple de trouver des aliments **riches en protéines, savoureux et de qualité**, tout en restant pratiques à intégrer dans une alimentation équilibrée. Avec « Protein + », Cactus propose une alternative accessible qui associe **savoir-faire artisanal, viandes sélectionnées et protéines végétales naturelles**.

Une recette innovante enrichie en protéines végétales

Les produits « Protein + » sont enrichis grâce à une protéine **100 % végétale et naturelle**, à base de **pois et de blé**, d'origine européenne. Cet ingrédient est fourni par les **Moulins de Kleinbettingen S.A.**, entreprise luxembourgeoise reconnue pour son expertise.

Intégrée de manière maîtrisée dans les recettes, cette protéine permet d'atteindre **jusqu'à 33 g de protéines pour 100 g de préparation**, tout en préservant la texture et les qualités gustatives des produits. Une solution équilibrée, en phase avec les attentes nutritionnelles actuelles.

*« Avec la gamme **Protein+**, nous avons voulu aller plus loin dans notre métier de boucher en proposant des produits qui allient qualité de la viande, goût et réponse concrète aux attentes nutritionnelles actuelles.*

Cette démarche nous permet de faire évoluer nos recettes de manière raisonnée, tout en restant fidèles à l'ADN de Cactus: la qualité, le fait-maison et la proximité. », Philippe Van Hasselt, Directeur des boucheries du groupe Cactus S.A.

Une gamme complète disponible au rayon boucherie et traiteur

La gamme « **Protein +** » se décline en plusieurs références :

- **Cactus Hausgemaacht – viandes** : saucisses, viande hachée et hamburgers ;
- **de Schnékert Traiteur – plats préparés** : boulettes riz brocolis, tagliatelles bolognaise et Wainzoossiss sauce moutarde et purée.

« Protein + » : une gamme pensée pour tous les âges

Cette gamme s'adresse à différents publics, selon leurs besoins :

- **18–35 ans**, notamment les sportifs et personnes actives, pour accompagner l'effort, favoriser la récupération et contribuer au maintien de la masse musculaire.
- **35–55 ans**, pour celles et ceux qui souhaitent préserver leur santé, améliorer la sensation de satiété et maintenir un équilibre alimentaire adapté à un rythme de vie soutenu.
- **55 ans et plus**, pour soutenir le maintien de la masse musculaire et répondre à des besoins protéiques spécifiques, dans une logique de bien-être et de prévention liée à l'âge.

« Cette gamme a été conçue à partir des attentes de nos clients, en tenant compte des besoins nutritionnels à chaque étape de la vie.

Protein+ apporte une réponse claire : mieux manger, simplement et sans renoncer au plaisir.

Elle illustre notre volonté d'anticiper les évolutions du marché tout en restant fidèles à ce qui nous définit : des produits Hausgemaacht, accessibles et adaptés à tous. » Véronique Schmitt, Directrice Marketing, Communication & RSE Cactus »

La gamme « **Protein +** » est disponible dès à présent dans l'ensemble des **marchés, hypermarchés et supermarchés Cactus**, au rayon **boucherie** ainsi qu'au rayon **plats préparés de Schnékert Traiteur**.

La déclinaison en **plats préparés de Schnékert Traiteur** est également proposée **dans tout le réseau Cactus shoppi**.