

# MOM KOUUMBA

*Louise Basse*

**AFRICAN FOODS & DRINKS**



**MOM  
KOUMBA**  
*Louise Basse*

**MOM KOUMBA®** est une marque de KOUMBA FOODS SL, fondée à Murcie en octobre 2020 par Louise Basse.

**KOUMBA FOODS SL** est un projet gastro-social qui repose sur la fabrication et la commercialisation d'aliments et de boissons africaines, la promotion de la richesse culturelle du continent à travers sa gastronomie et la collaboration avec des initiatives locales dans différents pays d'Afrique.

**L'IDÉE DU PROJET** est née en constatant qu'à une époque où les plats préparés et la restauration à emporter étaient en plein essor, l'offre de plats africains était inexistante. **Louise, inspirée par l'héritage culinaire de sa maman Koumba**, a décidé de se lancer avec un objectif clair: faire découvrir et partager les saveurs authentiques de la cuisine africaine dans tous les foyers.



**MOM KOUMBA® promeut la cuisine africaine par la production et la commercialisation de nourriture et de boissons africaines avec des recettes traditionnelles de différents pays africains.**

Chaque famille a la possibilité de ramener à la maison la vraie saveur africaine. Les produits de MOM KOUMBA® sont spécialement dédiés à tous les Africains et à tous les habitants de la diaspora, à qui les plats typiques de leur terre manquent. Avoir maintenant la possibilité de préparer des plats authentiques traditionnelles rapides et faciles.

Tous les produits MOM KOUMBA® sont rigoureusement préparés avec des ingrédients frais sélectionnés et cuisinés avec le plus grand soin, comme à la maison.





# LES PRODUITS

Actuellement, **MOM KOUMBA** propose **5 produits** sur le marché, disponibles dans des points de vente emblématiques tels que **LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS** et les **GALERIES LAFAYETTE**. Récemment, nous avons élargi notre présence en entrant chez **CARREFOUR FRANCE** et **LECLERC**, renforçant ainsi notre engagement à faire découvrir les saveurs africaines au monde.

**Prochainement, nous lancerons de nouvelles boissons innovantes ainsi que d'autres lignes de produits, toujours en accord avec la philosophie de notre marque.**

# DOROWAT

## SAUCE D'ÉTHIOPIE

Une sauce épicée et légèrement piquante qui provient de l'Éthiopie, similaire à la sauce tomate traditionnelle.

Elaborée avec des ingrédients soigneusement sélectionnés: Tomates, oignons, gingembre, ail et épices berbères. Doro Wat est servi généralement avec du pain plat éthiopien traditionnel appelé Injera.

### VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITION FACTS

MOYENNES / TYPICAL VALUES	Pour/Per 100g
Énergie/ Energy	635kJ - 151kcal
Lipides / Fat	8,2 g
- dont saturés / of which saturated	1,0 g
Glucides / Carbohydrates	14,8 g
- dont sucres / of which sugars	11,5 g
Fibres / Dietary fibre	4,3 g
Protéines / Protein	2,3 g
Sel / Salt	1,23 g

# MAFFE

## SAUCE DU SÉNÉGAL

Une recette traditionnelle sénégalaise à base de cacahuètes, semblable à certaines sauces au curry asiatiques.

Elaborée avec des cacahuètes, des tomates et d'autres légumes soigneusement choisis. Le Maffe est servi avec de la viande sur du riz ou du couscous.

### VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITION FACTS

MOYENNES / TYPICAL VALUES	Por/Per 100g
Énergie/ Energy	873kJ - 207kcal
Lipides / Fat	16,1 g
- dont saturés / of which saturated	2,1 g
Glucides / Carbohydrates	6,7 g
- dont sucres / of which sugars	3,0 g
Fibres / Dietary fibre	3,2 g
Protéines / Protein	7,4 g
Sel / Salt	1,88 g

# YASSA

## SAUCE DU SÉNÉGAL

Ragoût d'oignons traditionnel du Sénégal cuit à au feu doux.

Fabriqué avec des ingrédients soigneusement choisis; oignons, carottes, poivron vert et ail assaisonné de moutarde de Dijon. Yassa est servi traditionnellement avec du poulet ou du poisson sur du riz ou couscous.



VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITION FACTS	
MOYENNES / TYPICAL VALUES	Por/Per 100g
Énergie/ Energy	438kJ - 104kcal
Lipides / Fat	7 g
- dont saturés / of which saturated	0,8 g
Glucides / Carbohydrates	8,3 g
- dont sucres / of which sugars	6,4 g
Fibres / Dietary fibre	1,2 g
Protéines / Protein	1,4 g
Sel / Salt	1,69 g

# SAKAY

## SAUCE DE MADAGASCAR

Une sauce exotique extra piquante de Madagascar , utilisation similaire à la sauce Chimichurri bien connue.

Elaborée avec des piments forts, du gingembre et de l'ail soigneusement choisi. Le Sakay est idéal pour mariner les viandes et poissons, ainsi que la vinaigrette et bien d'autres plats.



VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITION FACTS	
MOYENNES / TYPICAL VALUES	Pour/Per 100g
Énergie/ Energy	2062kJ - 490kcal
Lipides / Fat	50,4 g
- dont saturés / of which saturated	6,8 g
Glucides / Carbohydrates	6,8 g
- dont sucres / of which sugars	2,6 g
Fibres / Dietary fibre	2,2 g
Protéines / Protein	1,1 g
Sel / Salt	1,20 g



# **BISSAP** **NOUVEAU!** **ENERGY JUICE** **BOISSON INSPIRÉE D'UNE** **RECETTE DU SÉNÉGAL**



**Boisson énergétique sans sucre élaborée à partir d'une  
recette authentique de Bissap africain (FLEUR  
D'HIBISCUS) enrichie en électrolytes et en vitamine C.**

**Avec 106 mg de caféine par canette, elle est idéale pour  
ceux qui recherchent une énergie sans calorie avec un  
goût unique et exotique.**

# CAFÉ PROCHAINEMENT D'ORIGINES AFRICAINES

Nos cafés spécialisés de qualité proviennent des meilleurs terroirs africains, offrant des arômes uniques et authentiques.

Disponibles en format capsule, ils vous permettent de savourer toute la richesse du café africain en toute simplicité.

Une expérience raffinée pour les amateurs de grands cafés.



MOM  
KOU MBA

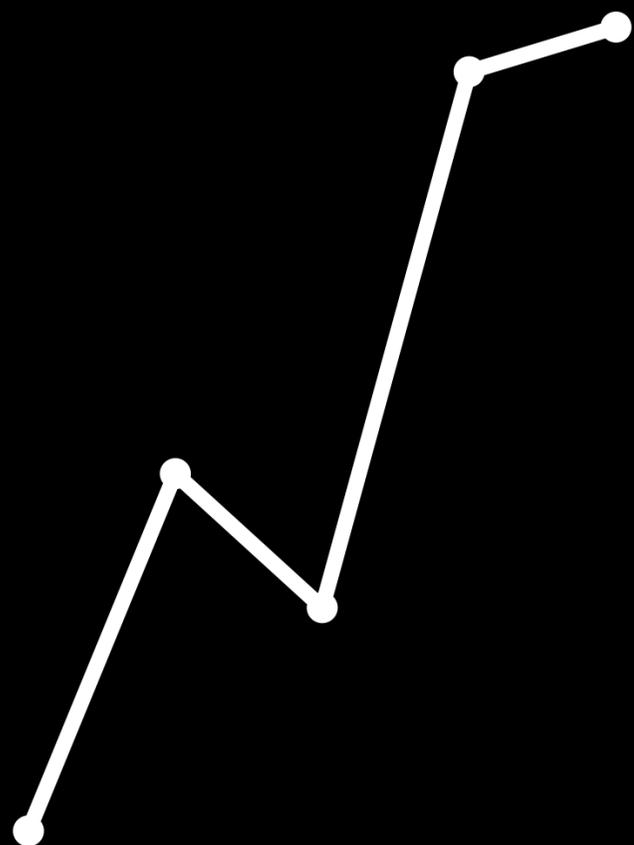
*Louise Basse*

# MARCHÉ EN EXPANSION

Le marché européen des **ALIMENTS ETHNIQUES** dépasse **42 milliards d'euros** avec une projection atteignant **63 milliards d'euros d'ici 2029**, soit une **croissance annuelle de 8,33%**. Cette dynamique illustre l'intérêt croissant des consommateurs pour des saveurs authentiques et variées.

Un nombre grandissant de consommateurs européens recherchent des **nouveautés en alimentation**, attirés par des expériences gustatives exotiques et authentiques. En parallèle, plus de **14,2 millions d'afro-descendants en Europe**, dont beaucoup sont de seconde et troisième génération, renforcent la **demande pour des produits liés à leurs traditions**.

**Notre présence dans les plus grandes enseignes européennes témoigne de cet engouement croissant pour nos produits.**



MOM  
KOU MBA

*Louise Basse*

# DÉGUSTATIONS

Dégustations exclusives dans certains points de vente, comme La Grande Épicerie de Paris et Galeries Lafayette.



# MOM KOUUMBA

*Louise Basse*

**Fiers de partager les saveurs authentiques de  
l'Afrique, alliant tradition et innovation.**

Avec une demande en pleine croissance et une  
présence grandissante, nous bâtissons l'avenir de  
l'alimentation et des boissons africaines en Europe.

