



Le Parfait[®]
LES ESSENTIELS

NOUVEAU
DÉSHYDRATEUR
ÉLECTRIQUE

LE PARFAIT LES ESSENTIELS

Retrouvez toutes les informations et les visuels Le Parfait sur www.primavera.fr
Rubrique Espace Presse ou disponibles sur demande à :

PRIMAVERA COMMUNICATION

Rosa MOKRI - Claudia VAUDOIS

Tél. : 01 55 21 63 85 - E-mail : primavera@primavera.fr

WWW.LEPARFAIT.COM



UN MODE DE CONSERVATION TENDANCE

Maîtriser l'art de la conservation, c'est aussi prolonger le plaisir des produits frais. La marque iconique Le Parfait, connue pour ses célèbres bocaux en verre hermétiques avec joint en caoutchouc orange (Le Parfait Super) ou à couvercle métallique (Familia Wiss), accompagne les partisans du bon goût avec des solutions performantes et durables.

Stérilisation, pasteurisation, mise sous vide... et désormais la déshydratation avec le nouveau déshydrateur électrique Les Essentiels, Le Parfait explore les différents modes de conservation pour une cuisine plus saine et créative avec des produits frais, locaux et de saison à partager.

L'expertise Le Parfait se retrouve dans ce nouveau déshydrateur Les Essentiels, une solution idéale pour réduire le gaspillage alimentaire. À la croisée des tendances culinaires et des préoccupations écologiques, la déshydratation séduit de plus en plus de consommateurs. Cette méthode ancestrale (comme l'attestent les fameux pruneaux d'Agen ou les raisins de Corinthe) permet de conserver fruits, légumes, viandes, poissons et herbes aromatiques en retirant leur eau à basse température. Elle ralentit le développement des bactéries et préserve le goût, les saveurs et les propriétés nutritionnelles des aliments. Une fois séchés, ils deviennent également plus légers, plus compacts, faciles à stocker et à transporter. 10 kilos de tomates fraîches, par exemple, représente un kilo de tomates déshydratées. Conservés à température ambiante, dans des bocaux Le Parfait à l'abri de la lumière, les produits déshydratés préservent toutes leurs qualités de 6 à 12 mois.



NOUVEAU

DÉSHYDRATEUR

LE PARFAIT LES ESSENTIELS

Pensé pour être à la fois efficace et facile à utiliser, le nouveau déshydrateur électrique Le Parfait Les Essentiels se distingue par sa fiabilité, sa praticité et son design esthétique qui s'apparente à un petit four micro-onde.

Il est équipé de 6 grilles en inox amovibles qui peuvent aller au lave-vaisselle, d'un affichage numérique précis pour le réglage de la température (de 35 à 70 °C) et de la minuterie automatique, ainsi que d'un système de ventilation arrière qui assure un séchage homogène.

Sa notice contient 4 recettes. 20 autres recettes et une échelle de déshydratation sont disponibles sur le site leparfait.com pour accompagner les utilisateurs pas à pas.



Proche de ses clients, Le Parfait cultive le sens du partage. Un SAV unique est ainsi disponible pour transmettre aux clients le savoir-faire et les bonnes pratiques de conservation. Des conseils, des tutoriels et des recettes simples et gourmandes sont accessibles sur le site leparfait.com et les réseaux sociaux de la marque.

LA DÉSHYDRATATION

UN PROCÉDÉ NATUREL ET PRÉCIS

La déshydratation des aliments à basse température demande de la précision, tout en restant très simple à réaliser. D'abord, il faut laver, sécher, éplucher si besoin, et couper en tranche de taille homogène les produits destinés à la déshydratation. Ensuite, il suffit d'étaler ceux-ci sur les grilles du nouveau déshydrateur Le Parfait Les Essentiels. Performante, cette nouveauté diffuse de l'air entre 35 °C et 70 °C environ pour que l'eau contenue dans les aliments s'évapore progressivement. Le temps de déshydratation, de 6 à 19 heures maximum, dépend de la nature du produit.

Résultat : cuir de fruits, chips croquantes, des fruits ou légumes (carottes, betteraves, bananes, ananas, mangues, etc.) gorgés de vitamines et prêts à être dégustés dans des cocktails en collation, en apéritif ou intégrés dans les salades composées, les soupes...





DÉSHYDRATEUR LE PARFAIT LES ESSENTIELS

- Affichage numérique pour régler la minuterie et la température de séchage
- Puissance : 400 W
- Température : de 35 °C à 70 °C par paliers de 5 °C
- Durée d'utilisation continue maximale : 19 heures
- Grilles en inox (29,6 x 24,8 cm), lavables à la main ou au lave-vaisselle
- Plateau amovible de récupération des jus ou de l'eau
- Ventilation à l'arrière

Dimensions (cm) : H27,8 x L33 x 36,5

Prix public indicatif : 149 euros TTC

Disponible en magasin et sur www.leparfait.com



À PROPOS

Le Parfait est une marque déposée de Berlin Packaging France SAS dont le siège se situe à Nice. Berlin Packaging France SAS est une société de la division EMEA de Berlin Packaging, le plus grand Hybrid Packaging Supplier® au monde d'emballages en verre, plastique, métal et de fermetures.