



Le Parfait[®]

LE TEMPS
DES CERISES,
DES RÉCOLTES ET...
DES CONSERVES
AVEC LE PARFAIT

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



400 recettes disponibles
sur le site www.leparfait.com
Cliquez ici pour les découvrir



C'EST DE SAISON !

Celles et ceux qui ont la chance d'avoir un potager ou d'entretenir un jardin partagé, voire un carré de légumes en terrasse, commencent à récolter les fruits de leur passion - le jardinage. Les fruits et légumes en pleine santé, dont on souhaite conserver intacts les saveurs d'une année sur l'autre, vont alors rencontrer les incontournables de la conserve : les bocaux, terrines et confitriers Le Parfait. Une fois remplis de succulents mets sucrés ou salés, ces contenants en verre de grande qualité passent par le stérilisateur Le Parfait, pour rejoindre la cave, le cellier... à portée de main des gourmets.

Le printemps se montre généreux, et les promesses de récoltes se prolongent de juin à septembre. Asperges, fraises, petits pois, carottes nouvelles, oignons... inaugurent la ronde des goûts et des couleurs. Tomates, courgettes, aubergines, poivrons, melons, pêches, abricots et autres délices du Sud, cultivés en pleine terre et mûris au soleil prennent le relais durant la saison estivale. Qu'ils soient cultivés à la maison ou proposés par les producteurs locaux, les fruits et les légumes de saison inspirent les gastronomes, mettent en appétit et entraînent une envie de conservation pour retrouver des saveurs authentiques durant l'hiver.





DU POTAGER AU BOCAL LE PARFAIT

Plébiscitée par les amateurs d'une alimentation de qualité et nutritive la conserve maison est redevenue populaire et les bocaux Le Parfait correspondent en tous points à la demande des amis du bon goût.

Cuisiner soi-même ses plats en sauce, ratatouilles, macédoines de légumes, ses compotes de fruits et confitures, puis les mettre en bocaux et réaliser un traitement thermique selon les cas, assure un avenir gustatif radieux. **C'est pour accompagner les adeptes d'une cuisine saine que Le Parfait, marque emblématique en constante évolution, propose ses différentes gammes de contenants, bocaux et terrines Le Parfait Super, Familia Wiss, Bistrot, confituriers, bouteilles de diverses formes et tailles, en fonction des besoins de l'utilisateur.**

L'aventure culinaire de la conservation avec Le Parfait commence par un épluchage et un nettoyage des légumes et fruits. Tous les produits employés dans une recette doivent être parfaitement propres ainsi que les bocaux Le Parfait qui les accueillent. Au moment de remplir le bocal ou la terrine Le Parfait, il faut respecter le niveau de remplissage indiqué sur le corps ou jusqu'à 2 cm du rebord. Si besoin, remuez votre préparation pour supprimer les poches d'air.





Bocal Le Parfait Super



Terrine Familia Wiss Le Parfait



Confiturier Le Parfait



Pour les bocaux ou terrines Le Parfait Super, utiliser une rondelle Le Parfait adaptée au diamètre du bocal (guide des tailles sur leparfait.com), qu'il faudra ébouillanter avant de l'ajuster au bocal. Les terrines Le Parfait Familia Wiss peuvent accueillir tout type de préparation même s'il est recommandé d'éviter la saumure et les sauces ou jus trop acides qui en contact de la capsule en métal pourraient favoriser la corrosion. Employer toujours des capsules Familia Wiss et des rondelles Le Parfait neuves. Vérifier qu'elles ne sont pas déformées, que le joint est en bon état, puis visser le couvercle sans forcer avant de procéder au traitement thermique.

Durables, sains et économiques, les bocaux en verre Le Parfait Super avec joint en caoutchouc, ou Familia Wiss avec couvercle métallique à vis, sont étanches à l'air et conservent, après traitement thermique, les saveurs des aliments pendant une période longue pouvant aller jusqu'à un an.

Le Parfait propose également des confiturers idéaux pour les instants gourmands ou pour des cadeaux faits maison. Disponibles en trois formats, ils permettent de conserver les récoltes de fruits, et surtout, laisser libre cours à sa créativité.

En complément, 86 recettes Le Parfait sont réunies dans le livre «*Faire ses bocaux avec Le Parfait*», classées par catégories : recettes fermentées, légumes et soupes, plats cuisinés, terrines et pâtés, fruits et goûters, enfin pots pour bébé.

500 recettes sont également disponibles sur le site Le Parfait. Des recettes très utiles pour renouveler ses créations culinaires.

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.