

Visuel généré par l'IA

# FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## Le Parfait® présente ses nouvelles conditionneuses sous-vide pour faciliter la préparation des repas et lutter contre le gaspillage alimentaire





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**



Visuel généré par l'IA

# REPAS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## CUISINER MALIN ET MIEUX CONSERVER POUR ÉVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

À l'approche des fêtes de fin d'année, les cuisines s'animent et les préparatifs s'organisent pour recevoir famille et amis autour de repas généreux. **Anticiper certaines préparations, conserver les ingrédients dans de bonnes conditions ou encore préserver les plats qui n'ont pas été terminés après le réveillon : la mise sous-vide prolonge la fraîcheur des aliments, pour profiter pleinement des fêtes et moins gaspiller.**



**Marque française emblématique de la conservation, Le Parfait cultive depuis plus d'un siècle le goût de l'authentique, le plaisir du fait-maison et la transmission des savoir-faire culinaires. Forte de son expertise historique en matière de conservation en bocal, la marque élargit aujourd'hui son offre avec deux nouvelles conditionneuses sous-vide Le Parfait Les Essentiels :**

- **La conditionneuse sous-vide Compacte** : pensée pour une utilisation simple et un rangement facile grâce à son petit format,
- **La conditionneuse sous-vide Experte**, qui répond aux besoins et usages plus réguliers et exigeants.

La mise sous-vide aide à conserver plus longtemps la fraîcheur et les saveurs des aliments en ralentissant leur oxydation et en limitant le développement de certains micro-organismes. Pour garantir une bonne conservation, les produits doivent toutefois être stockés au réfrigérateur ou au congélateur selon les besoins.

**Une solution pratique pour mieux organiser ses repas et savourer les bonnes choses bien après les fêtes.**



# CONDITIONNEUSE SOUS-VIDE COMPACTE LE PARFAIT LES ESSENTIELS

## DISCRÈTE ET SIMPLE D'UTILISATION



**Facile à ranger et performante, la nouvelle conditionneuse sous-vide Compacte Le Parfait Les Essentiels trouve naturellement sa place dans toutes les cuisines, même en vacances pour les escapades en camping-car par exemple. Simple d'utilisation, elle offre une aspiration efficace, rapide et en toute confiance.**



**Avec sa puissance de 130 W et son aspiration de 0,5 bar - 3L/min,** elle permet de mettre sous-vide en toute simplicité les aliments du quotidien, qu'il s'agisse de viandes, de légumes, de fromages, de produits secs ou de préparations maison. Elle convient aussi bien aux petites portions qu'aux restes de repas et aux aliments destinés à la congélation.

Pensée pour une prise en main intuitive, la nouvelle conditionneuse sous-vide Compacte Le Parfait Les Essentiels dispose de 2 modes de fonctionnement : **mode automatique** pour aspirer et souder en un clic, ou **manuel** qui permet de doser l'aspiration pour préserver les denrées fragiles.



Polyvalente, elle permet de mettre sous vide les aliments dans des sacs et rouleaux jusqu'à 30 cm de large grâce à sa barre de soudure intégrée. Avec le tuyau d'aspiration externe fourni, elle s'adapte aussi aux sacs à fermeture zip avec valve et aux bocaux équipés d'un couvercle de mise sous vide Le Parfait.

Prête à l'emploi, elle est livrée avec trois sacs sous-vide de 20 X 25 cm et un tuyau d'aspiration externe.

**Prix public indicatif : 69,90 euros TTC**
**Disponible en magasin et sur leparfait.com**



# CONDITIONNEUSE SOUS-VIDE EXPERTE LE PARFAIT LES ESSENTIELS

## PERFORMANTE POUR UN USAGE INTENSIF



**La conditionneuse sous-vide Experte Le Parfait Les Essentiels a été conçue pour simplifier la préparation et la conservation des aliments au quotidien. Ses fonctionnalités permettent de gérer facilement des volumes plus importants tout en garantissant une mise sous-vide efficace.**

**Dotée d'une puissance de 130 W et d'une double pompe offrant une aspiration de 0,9 bar - 20L/min, elle assure une extraction rapide et homogène de l'air.**
La conditionneuse sous-vide Experte Le Parfait Les Essentiels dispose de plusieurs fonctions pour répondre à différents besoins de conservation : mise sous-vide et soudure automatiques, mode manuel pour adapter l'aspiration, fonction marinade, mise sous-vide des bocaux ou encore soudure seule. Elle propose des réglages sur mesure pour s'adapter à la nature des aliments, qu'ils soient secs, humides ou liquides.



**Son système de double soudure** garantit une fermeture fiable et parfaitement hermétique des sacs et des rouleaux. Bien qu'il soit déconseillé de mettre sous-vide des préparations très juteuses, son bac de récupération des liquides offre une sécurité supplémentaire en cas de remontée de liquide. Pour ces aliments, il est préférable de placer le sac en contrebas de la machine et d'utiliser le mode manuel afin de mieux maîtriser l'aspiration.

Elle est compatible avec les sacs, les rouleaux jusqu'à 30 cm de largeur et les bocaux Le Parfait jusqu'à 100 mm de diamètre, grâce au tuyau d'aspiration et au couvercle sous-vide pour bocaux Le Parfait fournis.
Conçue pour offrir un maximum de confort d'utilisation, cette conditionneuse sous-vide est équipée **d'une poignée ergonomique** facilitant l'ouverture et la fermeture du capot. Elle verrouille la conditionneuse avec beaucoup de facilité.



Elle intègre également **un rangement pour rouleau et une réglette de découpe** pour créer facilement des sacs à la taille souhaitée. Un véritable atout pour enchaîner les préparations et gagner du temps en cuisine.

La conditionneuse sous-vide Experte Le Parfait Les Essentiels est livrée avec un rouleau sous-vide de 28 X 500 cm, un tuyau d'aspiration et un couvercle sous-vide compatible avec les bocaux jusqu'à 100 mm de diamètre.

**Prix public indicatif : 199,90 euros TTC**
**Disponible en magasin et sur leparfait.com**

# LE SAVIEZ-VOUS ?

## ASTUCE CUISSON SOUS-VIDE SAINE, SAVOUREUSE ET HOMOGÈNE

**La mise sous-vide peut également être utilisée pour cuire les aliments à basse température pour une cuisson homogène et maîtrisée.** Ce mode de cuisson, plébiscité par les chefs en restauration, est réalisé soit en cuisson lente au bain-marie dans une grande casserole avec un thermoplongeur, soit au cuiseur électrique automatique Le Parfait.
**Grâce à une température constante et à l'absence d'air dans le sachet, la chaleur se diffuse uniformément pour une cuisson à cœur parfaitement homogène.** Les viandes restent tendres et moelleuses, les poissons conservent leur texture délicate et les aliments perdent moins de jus à la cuisson. Les saveurs sont ainsi préservées et sublimées, sans nécessiter d'ajout de matière grasse.
**La cuisson sous-vide simplifie également l'organisation des repas**, notamment lorsqu'on reçoit. Les recettes peuvent être préparées à l'avance puis réchauffées directement dans leur sachet au bain-marie, ou maintenus à température contrôlée jusqu'au service, pour profiter pleinement de ses invités.

**De nombreuses recettes sont disponibles sur le site et l'application Le Parfait et les réseaux sociaux de la marque.**

## ASTUCE MARINADE ET MATURATION DES ARÔMES

**Plus besoin d'attendre toute la nuit pour une marinade savoureuse. La mise sous-vide accélère l'imprégnation des arômes, qui diffusent plus rapidement au cœur des aliments pour un résultat riche en saveurs.**
Grâce à l'absence d'air dans le sachet, les ingrédients sont en contact étroit, favorisant les échanges aromatiques et la maturation des préparations. Une technique particulièrement intéressante pour les marinades, mais aussi pour les produits festifs comme le saumon fumé, incontournable des tables de fin d'année. **Après le salage et le fumage, la mise sous-vide permet notamment de favoriser la maturation des arômes et de préserver les qualités gustatives du poisson avant sa dégustation.** Elle facilite également son portionnement et la conservation des tranches, tout en limitant leur exposition à l'air.
**Viandes, poissons, légumes ou préparations festives : la mise sous-vide devient ainsi une alliée précieuse pour préparer à l'avance et révéler pleinement les saveurs des recettes de fête.**



## 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.