



**Le Parfait**<sup>®</sup>  
**LES ESSENTIELS**

NOUVELLE  
GAMME SOUS-VIDE  
**LE PARFAIT LES ESSENTIELS**

Retrouvez toutes les informations et les visuels Le Parfait sur [www.primavera.fr](http://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](mailto:primavera@primavera.fr)

[WWW.LEPARFAIT.COM](http://WWW.LEPARFAIT.COM)



# FRAÎCHEUR ET SAVEURS DES ALIMENTS PRÉSERVÉS

Marque française spécialiste de la conservation, Le Parfait cultive le goût de l'authentique et valorise le partage des savoir-faire culinaires. Elle incarne un art de vivre où la cuisine familiale et raffinée se transmet de génération en génération.

**Forte de son expertise dans la conservation en bocal, Le Parfait élargit aujourd'hui son offre à une autre technique de conservation : le sous-vide.**

Avec cette nouvelle gamme, la marque reste fidèle à sa promesse : préserver durablement la fraîcheur et la saveur des aliments et cuisiner tout en évitant le gaspillage alimentaire.

**La nouvelle gamme de conservation sous-vide Le Parfait Les Essentiels intègre un kit complet de mise sous-vide contenant une conditionneuse et autres accessoires, une pompe sous-vide, un lot de deux couvercles sous-vide spécialement conçus pour les bocaux Le Parfait, ainsi que des sacs et des rouleaux gaufrés ou à valves fabriqués en Bretagne.** Avec le lancement d'un nouveau couvercle spécifique sous-vide, disponible dans le kit machine ou vendu séparément, Le Parfait développe et intègre la conservation sous-vide au bocal.





# LE SOUS-VIDE POUR MIEUX CONSOMMER ET PARTAGER

Solution efficace anti-gaspillage, la technique de conservation sous-vide connaît une croissance constante sur le marché domestique. **Simple et rapide, elle prolonge jusqu'à 5 fois la durée de conservation de nombreux aliments.**

**Le principe du sous-vide consiste à éliminer l'air de l'emballage renfermant le produit, avant de le sceller. En évacuant l'oxygène, facteur de développement des bactéries, la mise sous-vide optimise la conservation des aliments tout en préservant leurs qualités nutritionnelles et gustatives.**

Que ce soient pour des aliments frais, secs, saumurés, fermentés, fumés, cuisinés... destinés à la réfrigération, à la congélation ou au garde-manger, la mise sous-vide respecte naturellement le goût des aliments et toutes leurs qualités nutritives. Le croquant et le croustillant des produits frais sont préservés et promettent une dégustation savoureuse. De plus, elle évite que les odeurs de nourriture ne se répandent dans le réfrigérateur et protège les aliments du gel au congélateur.

Proche de ses clients, Le Parfait cultive le sens du partage. Un SAV unique est 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](http://leparfait.com) et les réseaux sociaux de la marque.**





## NOUVEAU KIT SOUS-VIDE LE PARFAIT LES ESSENTIELS PERFORMANT ET MODULABLE

Le nouveau Kit sous-vide Le Parfait Les Essentiels est fourni avec une conditionneuse sous-vide compacte de 150 watts, trois sacs de conservation 20 x 30 cm, un couvercle avec valve sous-vide pour bocaux, un tuyau d'aspiration et une notice explicative.



**Polyvalent, ce nouveau kit complet Le Parfait Les Essentiels permet la mise sous-vide sous différentes formes : en sac ou rouleau de film gauffré, et en bocal via le nouveau couvercle de mise sous-vide.**

**Pour la mise sous-vide dans un sac de conservation**, il suffit d'introduire les aliments dans le sac, placer le sac sur la chambre de mise sous-vide, puis sélectionner le type d'aliments : secs ou humides.

Choisir ensuite **le mode automatique** pour souder et aspirer en un clic, ou **manuel** qui permet de doser l'aspiration pour préserver les denrées fragiles.

Une fois l'appareil éteint, vérifier que le vide est total en tirant légèrement sur les bords du sac. Si les parois restent solidaires la mise sous-vide est réussie.

**Dans le cas d'une mise sous-vide en bocal avec couvercle**, il faut remplir le contenant Le Parfait d'aliments jusqu'au niveau Max ou jusqu'à 2 cm du bouchon. Nettoyer soigneusement le bord du bocal, poser le couvercle sous-vide, puis placer le tuyau d'aspiration de la conditionneuse ou la pompe sur la valve du couvercle et aspirer.





## NOUVELLE POMPE À MAIN SOUS-VIDE RECHARGEABLE LE PARFAIT LES ESSENTIELS ÉQUIPEMENT NOMADE

Compacte, facile à ranger et à déplacer, la nouvelle pompe à main sous-vide Le Parfait Les Essentiels offre une aspiration forte, rapide et en toute confiance. Très pratique, elle s'adapte aussi bien aux bocaux Le Parfait pourvus d'un couvercle sous-vide qu'aux sacs zippés équipés d'une valve.



## LA CUISSON SOUS-VIDE SAINE, SAVOUREUSE ET HOMOGENE

La nouvelle gamme sous-vide Le Parfait s'inscrit dans une pratique déjà bien installée dans l'univers de la cuisine. **De nombreux chefs, en France et à travers le monde, utilisent la solution sous-vide pour ses nombreux avantages : elle permet de conserver les aliments en préservant leur saveur, leur texture et leur fraîcheur, mais aussi de les cuire à basse température pour une cuisson homogène et maîtrisée.**

Ce mode de cuisson peut-être réalisé soit en cuisson lente au bain-marie dans une grande casserole avec un thermoplongeur, soit au four avec une sonde de cuisson. Grâce à la température constante et à l'absence d'air, la chaleur se diffuse uniformément, assurant une cuisson précise à cœur et révélant pleinement les saveurs. Elle garantit une cuisson douce, sans ajout de matière grasse, pour des plats savoureux et équilibrés. 500 recettes sont accessibles sur le site [leparfait.com](http://leparfait.com) et les réseaux sociaux de la marque.



## ASTUCE MARINADE BARBECUE

Le sous-vide est la solution efficace pour préparer les marinades estivales. Dans leur emballage sous-vide Le Parfait Les Essentiels, les ingrédients marinent en moins d'une heure au lieu d'une nuit pour une marinade classique. Les arômes pénètrent au cœur des aliments, dont les saveurs sont ravivées.



## GAMME SOUS-VIDE LE PARFAIT LES ESSENTIELS

**Kit sous-vide (une conditionneuse, un couvercle sous-vide spécial bocal, un tuyau d'aspiration et un lot de 3 sacs de conservation)**

Prix public indicatif : 109,90 euros TTC

**Pompe à main sous vide rechargeable**

Prix public indicatif : 25,90 euros TTC

**Lot de 2 couvercles avec valve sous-vide**

Prix public indicatif : 9,99 euros TTC

**Lot de 2 rouleaux de film sous-vide gaufré :**

17 x 500 cm - Prix public indicatif : 11,90 euros TTC

28 x 500 cm - Prix public indicatif : 15,90 euros TTC

**Lot de 50 sacs conservation sous-vide gaufrés**

15 x 30 cm - Prix public indicatif : 8,90 euros TTC

16 x 24 cm - Prix public indicatif : 7,90 euros TTC

20 x 30 cm - Prix public indicatif : 11,90 euros TTC

28 x 40 cm - Prix public indicatif : 24,49 euros TTC

**Lot de 20 sacs zippés avec valve sous-vide**

20 x 30 cm - Prix public indicatif : 16,90 euros TTC

25 x 35 cm - Prix public indicatif : 19,90 euros TTC

**Disponibles en magasin et sur [www.leparfait.com](http://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.