



Une solution pour préserver les vitamines de nos aliments

Savez-vous que la congélation domestique élimine les vitamines au bout de 5 à 6 semaines. Seule la surgélation industrielle (à moins de -80°C) les préserve, tout comme Be Save !



Réhydratez vos fruits secs en un temps record !

Quelques exemples étonnants : haricots secs en une heure au lieu d'une nuit, abricots secs en 30 minutes, raisins secs en une heure au lieu d'une nuit.

Les durées de conservation des aliments dépendent bien sûr du type d'aliments, de leur fraîcheur initiale au moment de leur mise sous vide et de leurs conditions de préparation et d'hygiène. Ces données sont purement à titre indicatif.

(Nous ne pouvons en aucun cas estimer à votre place l'état de fraîcheur des produits mis sous vide et faisons appel au bon sens de chacun pour ce faire).

LE SOUS VIDE, OUI, MAIS COMBIEN DE TEMPS ?

À titre indicatif

Vous trouverez ci-dessous une grille de conservation des aliments par grandes familles de produits :

GRILLE DE CONSERVATION		
Familles d'aliments	Délais exprimés en jours	
	Délai de conservation habituel	Délai de conservation avec Be Save
Plats cuisinés	2	8 à 10
Viande fraîche crue	3 à 5	6 à 9
Viande cuite	3 à 5	10 à 12
Poisson frais	2 à 3	4 à 5
Fromage à pâte dure	12-15	25 à 50
Fromage à pâte molle	7	15
Charcuterie	4 à 6	10 à 15
Crudités et légumes	5	10 à 15
Vin	2	5 à 7
Fruits frais	5 à 7	15 à 20
Fraises, framboises fraîches	2	3 à 5
Dessert à la crème / gâteaux fourrés	2	10
Autres types de desserts	5	20
Aliments secs (pâtes, farine, céréales, riz)	180	365
Salade		21
Saumon fumé et autres poissons fumés	5	21
Potages et soupes		21
Herbes fraîches (persil, basilic...)		15



Attention :

- La consommation d'aliments (qu'ils soient ou non conservés sous vide) fait appel au bon sens de chacun qui vous permettra d'apprécier s'ils sont ou non comestibles. Dans tous les cas, la responsabilité de Guy Demarle ne saurait être engagée.

LES AVANTAGES DU BE SAVE®

L'air est l'ennemi de la fraîcheur ! Il oxyde les aliments et accélère leur détérioration. Be Save® permet de ralentir ce processus d'oxydation en retirant en grande partie l'air des récipients. Il accroît ainsi de manière très significative la durée de conservation des aliments.

Les durées de conservation dépendent bien sûr du type d'aliments, de leur fraîcheur initiale au moment de leur mise sous vide, ainsi que de leurs conditions de préparation et d'hygiène.¹

Be Save® est pratique, économique et écologique

Préservez :

- Les aliments beaucoup plus longtemps, de manière saine et naturelle.
- Les vitamines et les nutriments.
- Le goût, les arômes et la couleur des aliments.

Gagnez du temps

- Simplifiez votre quotidien et planifiez les repas pour votre famille. Préparez-les à l'avance pour toute la semaine et mangez frais tous les jours.
- Cuisinez moins souvent et en plus grandes quantités.
- Ayez toujours des plats préparés sous la main. Pratique lorsque vous n'avez pas envie de cuisiner !
- Faites moins souvent les courses, achetez de plus grandes quantités et profitez ainsi de meilleurs prix.
- Accélérez les marinades : badigeonnez vos viandes, volailles ou poissons de marinade. Placez-les dans un récipient et faites le vide d'air. Laissez infuser 30 min au réfrigérateur, c'est prêt !
- Gardez votre réfrigérateur plus propre et sans odeur.

Economisez de l'argent :

- Gaspiller de la nourriture c'est aussi gaspiller de l'argent !
- Saviez-vous que chaque Français jette en moyenne 20 kg de nourriture par an dont 7 kg d'aliments encore emballés ? Par an et par personne cela représente environ 400 € !²
- Près de 50 % de la nourriture produite est gaspillée, perdue ou jetée et n'atteint pas nos assiettes.³
- A l'échelle mondiale c'est 41 200 kg de nourriture qui sont jetées chaque seconde ! Soit 1,3 milliard de tonnes et 750 milliards d'euros par an...⁴

Adoptez la Be Save® Attitude : Save Money ! Save Food ! Save the planet !



- Participez à la lutte contre le gaspillage et préservez les ressources de notre planète.
- Avec Be Save®, Guy Demarle s'engage dans la démarche anti-gaspillage et pour le respect de l'environnement : conservation des aliments, pas de sacs plastiques jetables, faible consommation d'énergie...
- Vous aussi, devenez acteur de cette démarche en réduisant le gaspillage et en adoptant une consommation responsable.

¹(Nous ne pouvons en aucun cas estimer à la place du client l'état de conservation des produits utilisés et laissons libre cours au bon sens de chacun pour ce faire)

²(source : JT de 13h/ France 2 du 28/01/2014)

³(source : site du ministère de l'écologie du développement durable et de l'énergie)

⁴(source : JT de 13h/ France 2 du 28/01/2014)