

LES AVANTAGES DU SURGELÉ



SAIN

La législation est très stricte en matière de surgélation et garantit la préservation des valeurs nutritives des aliments. De la sélection des matières premières jusqu'à la mise en rayon du produit final, tout est contrôlé pour assurer la qualité.

La surgélation préserve tous les bienfaits des aliments.

PRATIQUE

Précuisinées, les préparations surgelées se révèlent très pratiques pour une cuisine quotidienne rapide. Il suffit de quelques étapes express pour terminer leur cuisson ... fini les heures passées en cuisine !

Divisez votre temps de préparation des repas grâce aux préparations surgelées



DIVERSIFIÉ

Stockés dans votre congélateur, les aliments surgelés disent adieu au rythme des saisons. Ils vous permettent de combler vos envies gustatives à n'importe quel moment de l'année.

Les légumes surgelés sont récoltés au bon moment pour respecter leur saisonnalité.

ANTI-GASPI

Choisir les surgelés permet de ne prendre que la portion nécessaire dans le congélateur et de conserver le reste pendant des mois.

Moins de 1% des produits surgelés finissent à la poubelle.

