

Emballage | Alfapac fait appel aux chefs

Alfapac met le cap sur les emballages alimentaires et enrichit sa gamme de produits inédits. Pour animer ses nouveautés, la marque du groupe Sphère a fait appel aux cuisiniers de l'Atelier des chefs, à Paris, pour mettre en avant de nouvelles façons de cuisiner. Exit poêles et casseroles pour cuire légumes, viandes ou poissons. Exit également matières grasses et nettoyage du four après cuisson. Adaptables au four à micro-ondes, au grill mais aussi au grille-pain, les nouveaux sachets cuisson Alfapac permettent de réchauffer des portions individuelles ou de réaliser des recettes simples et rapides. Il suffit par exemple de glisser un croque-monsieur dans le sachet constitué d'un plastique spécial supportant une température située entre 80° C et 220° C et de le cuire au grille-pain pour un



résultat croustillant et moelleux.

Présentés en pack de deux sachets lavables et réutilisables, les sachets cuisson Alfapac sont déjà disponibles au prix indicatif de 3,95 €. Pour les recettes salées et sucrées, les mini-moules en

papier imperméable à l'eau

et aux graisses permettent

de cuire toutes sortes de

préparations et de les

servir directement dans

les récipients. Pratiques et

ludiques, les mini-

moules, commercialisés par 12, seront disponibles à la fin de l'année 2009.

Parmi d'autres astuces préconisées par

l'Atelier des chefs : la préparation de la

marinade, avec les sachets zip à

fermeture pression, ou le réchauffage

sans dessécher grâce au film micro-ondes

conçu pour supporter des cuissons

au court-bouillon ou à la vapeur. ●

Geneviève Beauvarlet