

CÔTE MATÉRIEL

Déshydrater pour conserver

Profitez de l'abondance dans les potagers ou les vergers, sur les marchés. Profitez des fruits, des légumes et des herbes de l'été et de l'automne, toute l'année en conservant leurs valeurs nutritives et leurs vitamines. Plutôt que d'utiliser le four, non adapté à ce mode de conservation ancestral, déshydratez fruits, légumes et champignons finement émincés dans un séchoir électrique, à chaleur douce pulsée, adapté à cet effet. Ils pourront être consommés tels quels ou réhydratés à l'eau chaude ou en sauces. Pensez éventuellement à vous regrouper entre voisins. Du modèle familial à 79 € au modèle "pro" à 452 €. Site : www.tompress.com

