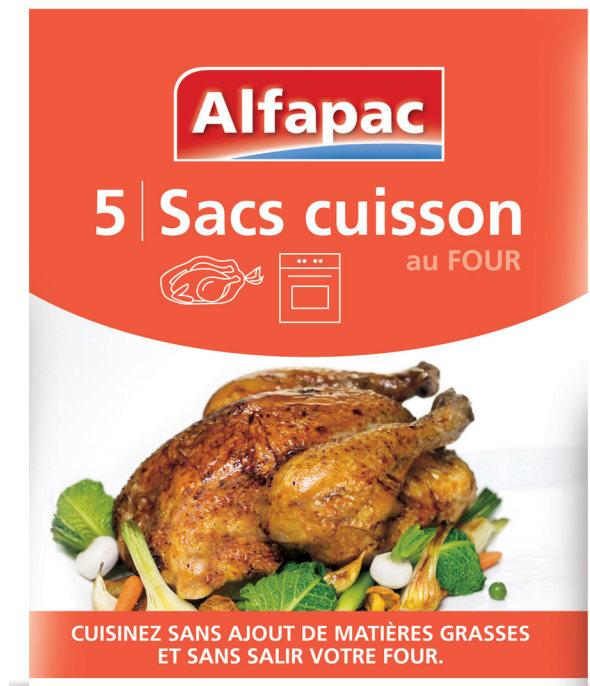


Alfapac

Sacs
cuisson

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Paris, le 17 octobre 2012

LES SACS CUISSON AU FOUR ALFAPAC, VOTRE NOUVEL ALLIÉ CUISSON EN CUISINE !



UNE NOUVELLE FAÇON DE CUIRE !

Le nouveau Sac cuisson au Four Alfapac allie tous les avantages d'une cuisson vapeur et d'une cuisson au four. Résultat, vos viandes, poissons et volailles sont parfaitement cuits, ils sont juteux et moelleux. Avec le sac cuisson au Four, les volailles sont dorées et tendres sans ajout de matières grasses. Les goûts restent authentiques !

UNE MULTITUDE DE RECETTES FACILES ET SAVOUREUSES EN UN CLIN D'ŒIL !

Vous pouvez tout cuisiner : volailles, poissons, viandes et même les légumes ! Les sacs sont adaptés à tous les types d'aliments.

Pour réaliser une recette savoureuse rien de plus simple : déposez les ingrédients à l'intérieur du sac. Assaisonnez à votre convenance et ajoutez une cuillère à soupe d'eau. Fermez le sac en prenant soin de ne pas oublier de couper un des coins du sac. Placez-le dans un plat. Mettez votre préparation au four et l'affaire est dans le sac !

GARDEZ VOTRE FOUR PROPRE !

Finies les projections de graisse et les odeurs de cuisson qui persistent. Et gardez votre four propre tout en régaland votre famille et vos amis.

ASTUCE ALFAPAC

Réalisez une chicken party !

Grâce aux Sacs cuisson au Four Alfapac, vous pouvez préparer plusieurs saveurs de poulet en un rien de temps.

Il vous suffit de varier les assaisonnements dans chaque sac.

Il y en a pour tous les goûts !

CARACTÉRISTIQUES

- Les Sacs cuisson au Four sont utilisables au four traditionnel et four micro-ondes.
- Les sacs sont adaptés à la congélation (-20°C) et à la cuisson (ne pas dépasser 200°C).
- Liens de fermeture présents dans l'étui.



**Sacs cuisson au Four Alfapac,
étui de 5 sacs**
(2,75 € - prix public constaté)

En vente dans les grandes et moyennes surfaces de France.

Visuel à télécharger sur l'espace presse du site www.alfapac.eu

Contacts presse

ALFAPAC

Agence LJ CORPORATE

Marielle Cayron His – m.cayron@sphere.eu
Emilie Hayot : e.hayot@sphere.eu
Tél : 01 53 65 23 00

Emmanuelle Messean – e.messean@lj.com.net
Tél : 01 45 03 57 67

