

Summit To Eat un nouveau venu sur le marché des repas lyophilisés

Avec l'essor des voyages d'aventures et l'explosion du nombre de pratiquants d'activités de plein air, l'offre en lyophilisés ne cesse de croître. Les avantages des plats lyophilisés sont bien connus : légers, peu encombrants, faciles à stocker grâce à leur longue conservation. Ils sont rapides à préparer et voyagent même dans l'espace ! Toutefois, ce marché reste une niche. Alors quand un nouveau venu débarque, le monde de l'outdoor est en émoi !



Summit to Eat, la preuve que les anglais peuvent avoir du goût !

Produit à Preston en Angleterre par European Freeze Dry, Summit to Eat bénéficie de plus de cinquante années d'expérience dans la fabrication d'alimentation lyophilisée. La marque débarque en exclusivité en France chez lyophilise.fr. Elle se fait remarquer grâce à son packaging jaune vif et illustré de mises en situation de sportifs en pleine nature. Le message est clair : la marque réveillera vos envies d'aventures... et aiguisera aussi votre appétit.

La gamme se compose de 2 petits déjeuners, 8 plats et 3 desserts, élaborés pour la plupart à partir d'ingrédients naturels. Les anglais de Summit To Eat ont créé des recettes totalement inédites : « *oeufs brouillés au fromage* », « *poulet fajita et riz* », « *saumon, brocolis et pâtes* » ou encore « *mousse au chocolat, granola et cerise* »... Le verdict ? Les repas sont bons, gourmands et copieux.

La qualité des recettes s'explique aussi par le processus de fabrication. Les plats sont d'abord cuisinés puis lyophilisés. On obtient ainsi des sachets contenant 100% d'ingrédients lyophilisés, ce qui est assez rare dans ce secteur alimentaire pour mériter d'être souligné. Ces recettes de qualité sont à des prix accessibles par rapport au prix du marché (6,45 € pour les plats et 5,15€ pour un dessert ou un petit déjeuner).



Des sachets ultra légers et à haute valeur énergétique

La marque anglaise est sur le *créneau* d'une alimentation à haute valeur énergétique. Si on la compare aux autres marques disponibles chez lyophilise.fr, Summit to Eat se situe vraiment dans la fourchette haute « énergétique », avec pas moins de 600 Kcal pour les plats principaux. Ce qui convient parfaitement aux adeptes de trek, de randonnée en montagne, d'escalade, de courses en auto-suffisance, de navigation en mer ou toutes autres activités supposant une dépense physique importante.

Côté pratique, les recettes se réhydratent très rapidement à l'eau chaude ou à l'eau froide (selon les indications sur le pack). Les plus pressés ou ceux qui s'encombrent avec le moins d'équipement possible, pourront manger directement dans le sachet et se soustraire ainsi aux corvées de vaisselle. Malin !

Autre donnée importante, le sachet individuel reste ultra léger. Comptez moins de 100 grammes pour les petits déjeuners et les desserts, aux alentours des 120 g pour les plats. Quant à leur conservation, les sachets se dégustent au minimum 7 ans après fabrication. En ayant quelques plats toujours dans son sac à dos, les particuliers ou les pros auront de quoi se tenir prêts en cas de départ imprévu vers de folles aventures.

A propos de Lyophilise & Co

Bien manger en toutes circonstances.

Lyophilise & Co en a fait son expertise. Depuis 2010, l'entreprise lorientaise fournit les professionnels et amateurs de sports outdoor ou encore les institutions et les entreprises intervenant dans des situations de crise ou d'accès difficiles. Avec pas moins de 300 recettes de lyophilisés et plus d'une quinzaine de marques sur sa boutique en ligne, Lyophilise & Co est le leader de la vente des lyophilisés en Europe. En dénichant aux quatre coins de la planète ces marques, l'entreprise est devenue incontournable dans l'avitaillement des marins, notamment lors des éditions du Vendée Globe. L'entreprise a développé aussi un vaste catalogue en nutrition sportive avec de nombreuses références (barres, gels, boissons de l'effort), destinées aux adeptes des disciplines d'endurance (trail, triathlon, cyclisme...).

En savoir plus :

Prix : à partir de 5,15 €

Site internet : <http://www.lyophilise.fr>

Facebook: <http://www.facebook.com/lyophilise.fr>

Contact presse :

Ariane Pehrson

Mail : team@lyophilise.com

Tél. : 06 03 69 57 66