

Repas à emporter: aliments sains et couleurs vitaminées



Chacun a pris conscience de la nécessité d'une alimentation saine et qu'il vaut mieux emporter des repas faits maison pour la pause déjeuner ou lors de déplacements que d'acheter des plats tout préparés. Le sandwich acheté chez le boulanger ou le hamburger du fast-food ont moins d'adeptes. Il suffit de quelques ingrédients frais, d'un peu de temps et de créativité pour préparer en un tour de main un repas complet à emporter qui séduit par sa variété, l'équilibre des aliments qui le compose et que l'on peut transporter facilement en choisissant le bon type d'emballage.

Préparer et emporter son déjeuner

Manger tous les jours le même repas insipide à midi? Ces temps sont révolus. La tendance est maintenant aux petits plats faits maison ! Cela permet une alimentation plus variée, plus savoureuse, plus équilibrée et de plus moins onéreuse que les collations achetées à l'extérieur. Pour que tous les aliments soient conservés en toute sécurité sans risque de fuite ou de mélange, de boîtes-repas et des récipients alimentaires isothermes déclinés dans des couleurs vive sont une solution de transport optimale tout en étant très tendance. Ainsi, la soupape incluse dans la boîte Bento d'Emsa permet de réchauffer facilement les aliments au four à micro-ondes. Si vous n'avez pas accès à ce type de four, vous pouvez conserver des aliments cuits à l'avance dans un récipient alimentaire isotherme des gammes Rocket ou Mobility. Les aliments conservés dans ces récipients peuvent rester chauds pendant 6 heures au maximum ou frais pendant 12 heures.

Simplement délicieux dans leurs emballages astucieux: les collations à emporter

Que vous optiez pour des wraps savoureux, un petit pain garni bien moelleux et goûteux ou un le classique club sandwich, vous avez un choix infini de variations autour d'une collation à emporter pendant une excursion, une randonnée ou un voyage. Pour les longs trajets en voiture ou en train, il

Contact presse :

Corinne Lienhart • RP 4 avenue Lorne • F-92700 COLOMBES • Tél: +33 6 11 74 04 96 corinne.lienhart.rp@free.f
EMSA GmbH • Grevener Damm 215-225 • D-48282 Emsdetten • +49 (0)2572 13 240 • www.emsa.com



convient de privilégier un en-cas pouvant être mangé sans couverts. Et pour tous ceux qui tiennent à manger un repas complet et conserver séparément les différents éléments, la solution toute trouvée est la boîte alimentaire Clip & Close avec ses compartiments. À son gré, chacun pourra conserver et transporter des petites portions individuelles.

Il ne faut pas oublier la boisson accompagnant le repas. Les bouteilles isothermes Senator ou Mobility d'Emsa permettent de conserver à bonne température un jus de fruits rafraîchissant ou un café ou un thé bien chaud pour l'après-midi tandis que les enfants pourront étancher leur soif avec leurs boissons favorites qui sembleront deux fois meilleures dans les gourdes isothermes Kids et Teens.

Variées et équilibrées: des créations pour les enfants

Une alimentation équilibrée est particulièrement importante pour les enfants. Dans le meilleur des cas, les boîtes à goûter pour l'école doivent contenir des tartines de pain complet et un peu de fruits et de légumes à grignoter. Ils disposent ainsi de tous les nutriments nécessaires pour une bonne croissance et une capacité de concentration optimale à l'école. Leur plaisir de manger sera garanti grâce aux décors de princesse ou de pirates des boîtes à clips Variobolo d'Emsa assorties aux gourdes. Pour la rentrée scolaire de cette année, elles ont été revisitées et, en duo, elles constituent une véritable motivation pour les petits. Pour que les enfants aient envie de manger les aliments bons pour la santé, il faut varier les sortes de pains, de fruits et de légumes. Vous pouvez utiliser des emporte-pièces pour découper les tartines en forme de voiture, de cœur ou d'étoile et donner du pep à la garniture en ajoutant des feuilles de salade verte ou des lamelles de légumes multicolores. Les accompagnements doivent pouvoir se grignoter facilement (cubes de pommes, sticks de carottes, céleri ou poivron) et il seront bien conservés séparément dans la boîte Variobolo grâce à la cloison séparatrice amovible.

Contact presse :

Corinne Lienhart • RP 4 avenue Lorne • F-92700 COLOMBES • Tél: +33 6 11 74 04 96 corinne.lienhart.rp@free.fr
EMSA GmbH • Grevener Damm 215-225 • D-48282 Emsdetten • +49 (0)2572 13 240 • www.emsa.com



Ces trucs simples permettent d'avoir une alimentation saine et équilibrée même en dehors de chez soi.

Emsdetten, avril 2015

Contact presse :

Corinne Lienhart • RP 4 avenue Lorne • F-92700 COLOMBES • Tél: +33 6 11 74 04 96 corinne.lienhart.rp@free.f
EMSA GmbH • Grevener Damm 215-225 • D-48282 Emsdetten • +49 (0)2572 13 240 • www.emsa.com