

It's a cool, cool Summer!



Saveurs estivales : astuces fraîcheur à la maison et en déplacement

Été, soleil et sources de fraîcheur : les épisodes de canicule ne sont pas rares en été. Les conseils de rafraîchissement d'Emsa, aussi bien sur le plan pratique que culinaire, apportent de la fraîcheur pendant la saison chaude.

En finir avec la monotonie : la consommation d'eau 2.0 !

Il est essentiel pour la santé d'absorber une quantité suffisante de liquides, et tout particulièrement en été. Les « [eaux infusées](#) » sont une solution pour renouveler le plaisir de boire de l'eau : des ingrédients simples sortis du réfrigérateur, par exemple concombre, citrons, gingembre et menthe, peuvent faire de l'eau un véritable plaisir gustatif. Versés dans une carafe fraîcheur Flow d'Emsa, ces ingrédients infusant dans l'eau sont non seulement beaux à voir, mais l'accumulateur de froid intégré dans la base de la carafe maintient l'eau infusée à une température agréablement fraîche.



- **Flow Slim Friends** Carafe fraîcheur, coloris : Pink City, Jungle Green, Lemon Yellow, Summer Peach, 1,0 L
- **Flow Bottle** Carafe avec accumulateur de froid, matériau : verre/inox, 1,0 L
- **Flow Classic** Carafe avec accumulateur de froid, matériau : verre/inox, 1,0 L



On ♥ la salade ! La collation parfaite en été !

En été, on préfère plusieurs collations légères réparties dans la journée plutôt que deux repas copieux. En plus des fruits, les légumes et la salade sont des aliments à forte teneur en eau permettant d'éviter la déshydratation due à la chaleur. Les saladiers de la gamme multicolore Superline permettent non seulement de préparer la salade rapidement, mais aussi de la servir. D'autre part, le transport des collations est assuré sans problème dans les boîtes alimentaires Superline Colours.



- **Superline** Saladier avec couvercle, coloris : Pink City, Jungle Green, Lemon Yellow, Summer Peach, 3,5 L
- **Superline Colours** Boîtes alimentaires coloris : transparent (couvercle), rose, vert, jaune, rouge, blanc (boîte), 0,6 L / 1,25 L / 2,25 L / 4,0 L

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



Fruits frais : incontournables en été !

L'été est le temps des fruits. Ananas, melons, pastèques et autres fruits des régions chaudes offrent l'apport vitaminé nécessaire et, en raison de leur forte teneur en eau et en minéraux, sont aussi parfaits pour contribuer à la bonne hydratation de l'organisme. Pour que les fruits conservent leur fraîcheur le plus longtemps possible, ils doivent être conservés dans des récipients hermétiques. Les boîtes alimentaires Clip & Close, 100 % hermétiques pour une hygiène absolue, préservent la fraîcheur et le croquant des fruits plus longtemps, comme cela a été prouvé.*



- **Clip & Close** Boîtes alimentaires, lot de 3, coloris : framboise, vert clair, bleu, 3 x 0,55 L ; prix de vente conseillé
- **Clip & Close** Boîtes alimentaires, lot de 3, coloris : framboise, vert clair, bleu, 0,55 x 1,0 x 2,3 L

Bon à savoir : Comme la teneur en vitamines et minéraux est plus élevée lorsque les fruits et les légumes ne sont pas cuits, il est donc préférable de les consommer crus le plus souvent possible.

Ice, ice, Baby!

Le [yaourt glacé](#) constitue une alternative rafraîchissante aux crèmes glacées industrielles souvent trop sucrées. Placé dans le mug isotherme Travel Cup, le yaourt glacé restera bien frais pendant la durée de son transport jusqu'à la plage ou au lieu de pique-nique. Le café glacé est aussi agréable à déguster en été : le mug isotherme Travel Mug maintient au frais les boissons froides comme le café glacé pendant 8 heures au maximum.



- **Travel Cup** Mug isotherme, coloris : Framboise, Limette, Lemon Yellow, Summer Peach, 0,2 L
- **Travel Mug** Mug isotherme, coloris : Framboise, Limette, Lemon Yellow, Summer Peach, 0,36 L

* Benchmarking de boîtes alimentaires, étude menée par Fritz Titgenmeyer, professeur de microbiologie alimentaire l'Université des sciences appliquées de Münster, département d'oecotrophologie, de septembre à décembre 2012.

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 • Grevenor Damm 215-225 • D-48282 Emsdetten • +49 (0)2572 13 240 • www.emsa.com