

DEVELOPPEMENT DURABLE

EDUCATIO

BIODIVERSITE



NATURE ECOLOGIE

CONSO

RESPONSABLE



CITOYEN

SANTE

ETHIQUE

ENERGIES VERTES

ACTIONS



PLANETE

ENSEMBLE

LES BOCAUX CA CONSERVENT

Ah, l'automne, tous ces nouveaux fruits et légumes qui profitent des derniers rayons du soleil pour se gorger de sucre avant les premières gelés. Tous ces légumes qui se retrouvent ensuite sur nos étalages de marchés ou d'épiceries qui n'attendent que vous pour être consommés et savourés. Mais ses légumes ne sont pas éternels, votre ventre a des limites et le congélateur est déjà bien rempli de produits d'hiver et variés.

Comment pour faire perdurer cette belle saison automnale jusqu'au coeur de l'hiver? Comment faire pour profiter et trouver du réconfort dans ces légumes pour affronter vigoureusement l'hiver?

Et si la solution était les bocaux?

Mais si, vous savez, ces gros pots en verre, avec le joint orange, qui prennent la poussière au fin fond du grenier. Pour conserver soupes, terrines, haricots et autres recettes dans de bonnes conditions et en profiter dès que l'envie vous en dit. Cuisiné en octobre, vous profiterez rapidement de votre travail, très facilement. Economique, réutilisable, évite le gâchis alimentaire, permet de manger varié, bon et bien...

Oui, les bocaux, la solution qu'il vous faut. Car même en verre et contre tous, je vous le dit, oui, les bocaux, ça conservent.

ECONOMIES



ENVIRONNEMENT

CLIMA

FUTUR

RECYCLAGE