



HISTOIRE

Le process de la lyophilisation est pratiqué depuis des siècles par les peuples des Andes : séchage naturel des tubercules résultant en haute altitude de la sublimation de l'eau due aux nuits glaciales et à la faible pression atmosphérique.

TECHNIQUE

Meilleur système de conservation des denrées périssables, la lyophilisation extraie l'eau des aliments par un procédé de congélation sous vide.

La glace est ainsi « sublimée » sans passage à l'état liquide.

La vapeur d'eau dégagée est isolée et les ingrédients, alors privés de leur eau, sont soustraits à toute forme de développement bactérien.

BENEFICES

La réduction de poids est de 90 à 95% pour les légumes ou les fruits, de 60 à 80% pour les viandes ou poissons.

Le goût n'est pas altéré, les qualités diététiques et vitaminiques sont maintenues, la structure cellulaire est conservée.

Point essentiel : les aliments sont prêts à être réhydratés très vite sans cuisson.

VOYAGER

Depuis quelques décennies la lyophilisation a apporté aux aventuriers des atouts essentiels : économie de poids et d'encombrement mais surtout une alimentation équilibrée.

Un Savoir-Faire gastronomique

En plein coeur du Sud-Ouest, région traditionnellement gastronomique, Voyager élabore à partir d'un savoir-faire unique et d'une expérience de vingt ans dans l'agro-alimentaire une gamme de plats cuisinés et de kits repas spécifiques adaptée à l'univers des loisirs, du monde de l'extrême, de l'urgence et de l'alimentation nomade.

Une Compétence technique

Depuis 1992, date de création de l'unité de lyophilisation de Voyager.

Les plats lyophilisés se définissent comme des aliments techniques alliant à la facilité d'utilisation les critères de sécurité, de conservation et de diététique.

Un Conditionnement à toute épreuve !

Voyager est particulièrement attentif à la compression de l'emballage : les plats sont conditionnés sous vide, en sachets multi complexe haute résistance, de taille réduite qui permettent d'optimiser poids & volume pour ne pas créer de surcharge inutile et assure :

- Une conservation du plat plusieurs années ;
- Un stockage sans précaution particulière ;
- Une parfaite étanchéité, une excellente résistance aux chocs et aux manipulations.

Des alpinistes aux marins en passant par les découvreurs tous horizons, la nourriture lyophilisée permet par la simple addition d'un peu d'eau frémissante d'assurer l'autonomie alimentaire dans les conditions les plus variées. Le lyophilisé qui préserve les propriétés gustatives et diététiques est un type d'apport alimentaire performant compensant correctement les dépenses de l'organisme en situation d'effort.