



## HISTORIA

El proceso de la liofilización está conocido desde siglos: secado natural de los tubérculos que resultan en alta altitud de la sublimación del agua debida por las noches heladas y a la baja presión atmosférica.

## TECNICA

Mejor sistema de conservación de los productos perecederos, la liofilización extraiga el agua de los alimentos por un método de congelación al vacío.

El hielo "se sublima así" sin paso al estado líquido.

Se aísla el vapor de agua y los ingredientes, entonces son privados de su agua, a toda forma de desarrollo bacteriano.

## BENEFICIOS

La reducción de peso es de 90 al 95% para las verduras o los frutos, de 60 al 80% para las carnes o pescados.

El gusto no se altera, se mantienen las calidades dietéticas y vitamínicas, se conserva la estructura celular.

Punto esencial: los alimentos están dispuestos rehidratados muy rápidamente sin cocción

## VOYAGER

Desde unos años, la liofilización permite la reducción del peso y del volumen de la mochila y sobre todo una alimentación equilibrada.

### **Conocimientos gastronómicos**

En la región francesa de Landas (Aquitania), famosa por su refinada cocina, la empresa Falières elabora a partir de una tecnología única y de una experiencia de veinte años en agroalimentario, gamas de platos cocinados y de comidas para comer en cualquier lugar en casa o fuera de casa.

### **Conocimientos técnicos**

En 1992, creación de una unidad de liofilización.

Los platos liofilizados son alimentos técnicos con facilidad de empleo y conservación de la calidad dietética.

### **Acondicionamiento con toda seguridad**

la compresión del embalaje es muy importante: los platos están acondicionados al vacío en bolsas de alta resistencia, de pequeño tamaño que permiten reducir el peso y el volumen y que ofrecen:

- Una duración de unos años
- Un almacenamiento a temperatura ambiente
- Una calidad de estanco, una excelente resistencia a los choques y manipulaciones.

*Con solo un poco de agua hirviente, la alimentación liofilizada permite a los alpinistas, los marinos y los aventureros la autonomía alimentaria. Los platos liofilizados garantizan el equilibrio alimentario y la conservación de las calidades gustativas y dietéticas indispensables para el organismo en situación de esfuerzo.*