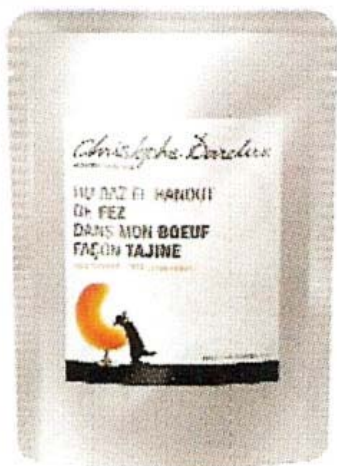


# Plats cuisinés prêts à embarquer



Si vous devez embarquer pour une traversée ou pour des longues périodes, le problème de l'avitaillement va forcément se poser. Christophe Dardus vend par internet de délicieux plats cuisinés conditionnés dans un emballage léger et résistant, prêts à être consommés en moins de 10 minutes.

Éleveur de vaches dans le Parc Naturel de la Brenne, il transforme la viande de ses animaux en plats cuisinés suivant 6 recettes familiales et traditionnelles, avec des épices

finies et rares, sans colorant ni conservateur, stérilisés (et non pas lyophilisés) comme les bocaux de haricots verts que faisaient nos grands-mères, conditionnés dans des sachets Douypacks®, procédé économique qui réduit l'espace de stockage, les déchets après consommation, les coûts de transport, les temps de stérilisation.

Et quand vous saurez que les vaches en question sont élevées tranquillement, sans stress, ne consomment que de l'herbe, du foin et des céréales produits sur l'exploitation, vous n'aurez plus à hésiter...

**En savoir plus : [www.christophedardus.com](http://www.christophedardus.com)**