

NAVIGATION GASTRONOMIQUE

Plus d'excuses pour mal nourrir vos équipiers ou amis en navigation ! Christophe Dardus, éleveur de vaches au naturel, transforme la viande en plats cuisinés suivant 6 recettes traditionnelles, avec épices fines, sans colorants ni conservateurs, stérilisés (et non pas lyophilisés) comme les bocaux de haricots verts que faisaient nos grand-mères ! Ils sont conditionnés dans des sachets Doypacks®, procédé économique, léger et résistant, et permettant une conservation à température ambiante de plus d'une année. Le plat est prêt en moins de 10 minutes au bain marie dans une bouilloire. Ces recettes sont commercialisées sur le net : www.christophedardus.com et ont déjà séduit des navigateurs du Vendée Globe, de la Transquadra, de la Solitaire du Figaro...

