

ALBAL® CONVIE JUSTINE PILUSO POUR UNE MASTERCLASS ZÉRO DÉCHET

Le mardi 16 mai 2023, la marque Albal® s'est associée à la cheffe Justine Piluso dans le cadre d'une masterclass Zéro Déchet inédite ! Cette initiative visait à sensibiliser les consommateurs à l'importance de réduire les déchets alimentaires en adoptant quelques astuces pour des recettes bien pensées tout en utilisant les emballages alimentaires appropriés.

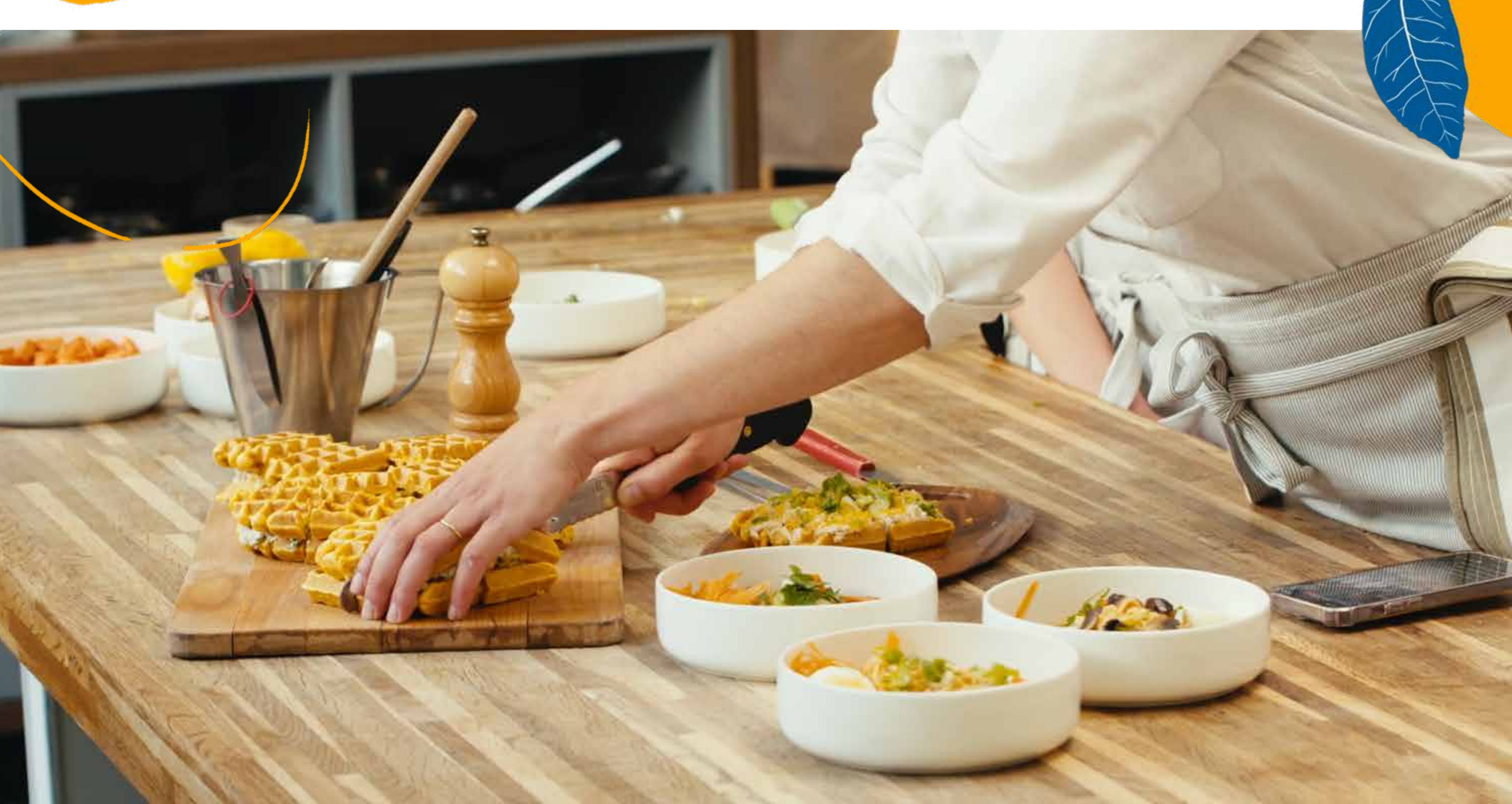
JUSTINE PILUSO SIGNE TROIS RECETTES ZÉRO DÉCHET AVEC LES PRODUITS ALBAL®

Lors de cette session culinaire, Justine Piluso, candidate de la saison 11 de Top Chef, a préparé trois recettes à base de Merlan. Cette cheffe inspirée et inspirante défend une cuisine engagée, accessible et ultra gourmande. Albal®, en tant que partenaire malin dans la cuisine des Français, a naturellement fait appel à Justine Piluso pour créer des recettes surprenantes, sans déchets et adaptées à une cuisine quotidienne.



"Nous sommes ravis de collaborer avec Justine Piluso pour cette Masterclass Zéro Déchet", déclare Sylvie Bergero, Directrice Marketing de la marque Albal®. "Notre objectif est de sensibiliser les consommateurs au gaspillage alimentaire en proposant des idées simples et astucieuses, faciles à reproduire à la maison. Avec ses recettes, Justine a parfaitement mis en valeur nos produits et leurs différentes utilisations pour la cuisson, la conservation, la congélation et le transport".

Entourée des créateurs de contenus Camille Perrotte, Killian Godet et Aure Poty, ainsi que de leurs abonnés, Justine Piluso a décliné trois recettes à partir d'un même produit : le Merlan, poisson travaillé de A à Z. Au menu : sandwich de gaufres, soupe façon ramen et filet de merlan mariné, le tout réalisé en deux heures ! Justine Piluso a partagé ses astuces de chef que l'on peut adopter au quotidien pour conserver ses aliments, cuisiner voire les transporter à l'image du sandwich de gaufres soigneusement protégé dans un emballage à la cire d'abeille. Le Film Fraîcheur®, les sacs multi-usages Zipper®, le sac congélation Ultra-Zip®, les couvre-plats en silicone et le papier cuisson ont également été utilisés par la cheffe pour élaborer les mets.



ALBAL® : UNE MARQUE ENGAGÉE POUR AIDER AU QUOTIDIEN À MOINS GASPILLER

Cet événement a été diffusé sur le compte Instagram de la marque Albal®, où le replay est toujours disponible. Enfin, pour accompagner cette opération, Albal® a édité un livret recettes Zéro Déchet. Il propose des conseils et des recettes simples à tous ceux qui souhaitent intégrer une démarche Zéro Déchet dans leur quotidien, que ce soit pour des raisons écologiques ou économiques. Le livret est disponible sur le site internet Albal®.

En tant que spécialiste des solutions de conservation des aliments, Albal® encourage la lutte contre le gaspillage alimentaire, en proposant des produits de qualité offrant un confort d'utilisation inégalé. Albal® s'est adapté aux évolutions des modes de consommation des Français en développant des produits adaptés à chaque usage. La majorité de ses solutions est désormais fabriquée avec 70 % de ressources recyclées, et la marque vise à atteindre une circularité à 100 % d'ici 2025.



À propos d'Albal®

Acteur majeur sur le marché des emballages alimentaires depuis plus de cinquante ans, Albal®, le partenaire malin des ménages français, propose des solutions innovantes et pratiques pour protéger, conserver et transporter les aliments. Des solutions également durables et respectueuses de l'environnement, en accord avec les préoccupations écologiques de la marque qui a pour objectif de devenir 100% circulaire d'ici 2025. Cela signifie que seuls des matériaux recyclés ou renouvelables seront utilisés dans les processus de production. Tous les produits seront entièrement recyclables ou biodégradables après utilisation. Une évolution constante de ses produits qui fait aujourd'hui d'Albal® la marque leader sur le marché des emballages alimentaires. Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site www.albal.fr.

CONTACTS PRESSE

ANNE-LAURE PARMANTIER - ATTACHÉE DE PRESSE
annelaure@santablabla.com - 07.86.12.69.31

CLÉMENCE FERRIÉ - ATTACHÉE DE PRESSE
clemence@santablabla.com - 06.99.38.69.20