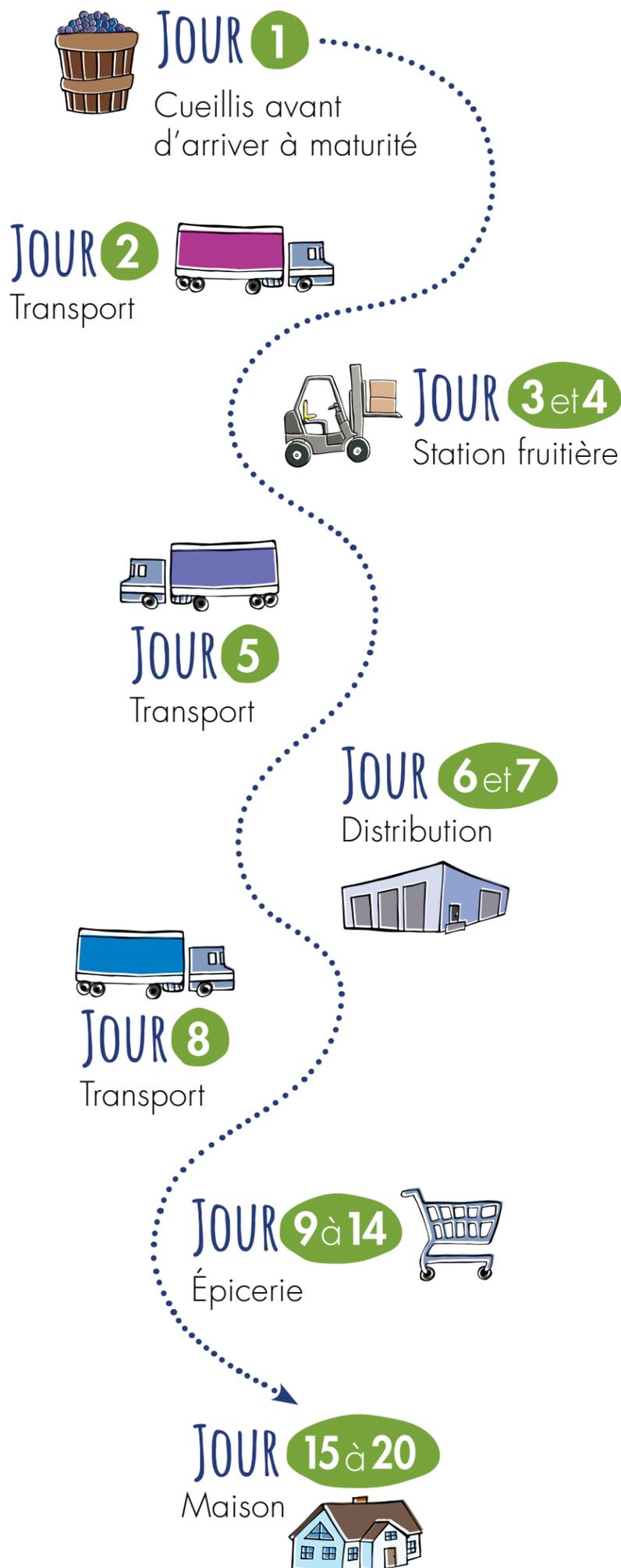


PLUS FRAIS, LES SURGELÉS!

BLEUETS FRAIS

15 JOURS ET PLUS*



BLEUETS SAUVAGES SURGELÉS

24 HEURES



FAITS SUR LA SURGÉLATION

LA SURGÉLATION, POUR CONSERVER TOUS LES BIENFAITS DE LA NATURE

- La surgélation scelle le goût et la valeur nutritive dans un format pratique.
- Des études montrent que les fruits surgelés présentent souvent une valeur nutritive supérieure à celles des fruits frais.**
- Les aliments surgelés peuvent aider à réduire le fléau du gaspillage alimentaire aux États-Unis.
- 40 % de tous les aliments produits aux États-Unis ne sont pas consommés. Cela représente des pertes de 162 milliards de dollars par année.
- Les aliments surgelés entraînent 47 % moins de pertes alimentaires à la maison que les aliments conservés au réfrigérateur ou à la température ambiante.

Wild
Blueberries®

* Il s'agit d'une estimation. Le délai de la récolte à l'épicerie varie selon le lieu d'origine.
<http://www.fruitandvegetable.ucdavis.edu/files/197179.pdf>

** Source : <http://www.frozenfoodfacts.org/assets-foundation/misc/images/JFCA%20Frozen%20Food%202017.pdf>