



NUTRITION TO SURVIVE®
EMERGENCY FOOD



LA SOLUTION ALIMENTAIRE EN CAS D'URGENCE

INCENDIES // SÉISMES // PANDÉMIES // INONDATIONS // EFFONDREMENTS...



CATALOGUE

2023-2024

QUI SOMMES-NOUS ?

LA NAISSANCE D'EMERGENCY FOOD

NOTRE MISSION, VOTRE RÉSILIENCE

“ Devant l'accroissement des situations d'urgence, nous nous engageons à soutenir les institutions, entreprises et citoyens dans le renforcement de leur résilience alimentaire. Nous visons à les aider à faire face aux situations d'urgence et aux imprévus en fournissant des solutions nutritionnelles innovantes et adaptées. ”

EXPERTISE

Une entreprise française établie depuis plus de 30ans, apportant une expertise reconnue.

POLYVALENCE

Une variété de produits conçus pour répondre à une diversité de situations, que ce soit pour des interventions d'urgence sur le terrain ou pour la constitution de stocks stratégiques à long terme.

RÉACTIVITÉ

Une capacité à répondre aux situations d'urgence immédiates avec des solutions efficaces et adaptées.

NOS SAVOIR-FAIRE UNIQUES

Garantie qualité



Certification IFS, Ecocert,
Iso 9001

Longue conservation



Des solutions jusqu'à 25ans
de conservation

Qualité nutritionnelle



Des recettes composées
d'ingrédients 100% naturels

Sourcing Français



Une authenticité dans l'origine
de chaque produit

Repas prêt à l'emploi



Une offre de repas complète
et prête à consommer



LA CONSERVE 25 ANS ULTRA LONGUE CONSERVATION



FORMAT COMMUNAUTAIRE
20 PORTIONS

FORMAT FAMILIAL
4 PORTIONS

NOS RECETTES

Muesli au chocolat noir
Muesli aux Fruits
Porridge au chocolat
Porridge aux framboises

Sucrées & Salées

Pâtes à la volaille et légumes d'été
Riz long et poulet à l'indienne
Riz aux légumes du jardin
Curry de légumes et son riz

RECETTES DISPONIBLES EN JUIN 2024

RECETTES COMPLÉMENTAIRES SEPTEMBRE 2024



PRÊT EN 10 MINUTES
AVEC COUVERCLE REFERMABLE
FABRIQUÉ EN FRANCE

FACILE À STOCKER



NUTRITIONNELLEMENT ET GUSTATIVEMENT
SAVOUREUX



VARIÉTÉ DES RECETTES





NOTRE TECHNOLOGIE UNIQUE

UNE ALLIANCE EXCLUSIVE ENTRE LA LYOPHILISATION ET UN
CONDITIONNEMENT DE PROTECTION AVANCÉE



①

CONGÉLATION

Cette étape fige l'eau présente dans le produit sous forme de cristaux de glace, préservant ainsi sa structure et ses nutriments.



②

SUBLIMATION

Sous l'effet d'une pression basse, l'eau se transforme directement de l'état solide à l'état gazeux sans passer par l'état liquide. Cela permet de préserver les qualités nutritionnelles, et l'intégrité physique de l'aliment.



③

CONDITIONNEMENT

Les plats sont dosés en boîte de conserve. Nous y insérons un dispositif d'absorption d'oxygène prévenant tout risque d'oxydation ou de développement de micro-organismes.



④

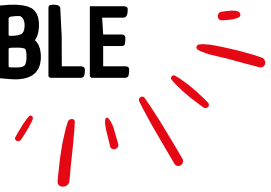
CONSOMMATION

Pour le déguster, il suffit de le réhydrater avec de l'eau chaude ou froide selon les recettes, en suivant les instructions fournies.





LA CANETTE D'EAU DURABLE



15 ANS DE CONSERVATION



Une eau avec une durée de conservation de 15 ans



Un format facile à stocker en canette de 50cl



Une eau minérale naturelle de montagne, sourcée dans les Pyrénées



Un contenant en aluminium recyclable à l'infini



UNE EAU MINÉRALE PURE ET RESPONSABLE

- L'eau minérale naturelle est puisée à une altitude remarquable de 1332 mètres dans la chaîne des Pyrénées en Haute-Ariège, à Mérens les Vals.
- L'eau subit un processus de filtration étalé sur 5 ans à travers les différentes strates géologiques.
- L'eau est prélevée à une profondeur de 43 mètres, assurant ainsi une qualité optimale.



UN CONDITIONNEMENT TECHNIQUE

- En format canette, il offre une étanchéité totale, résistance à l'empilage, et ne rouille jamais.
- Notre eau subit un traitement minutieux pour éliminer toutes particules indésirables.
- L'eau est hermétiquement scellée, garantissant une conservation sûre pendant 15 ans.



LE PLAT AUTOCHAUFFANT NOMADE

AUTONOME ET CHAUFFANT

VITCHO



**UNE INNOVATION
SANS PAREIL !**

Monté sur son propre réchaud autonome à usage unique (sans combustion) utilisable en tous lieux.

Un produit breveté INPI avec un procédé exclusif que détient l'entreprise depuis plus de 20ans, offrant toutes les garanties d'hygiène, de fiabilité et de sécurité.

NOS RECETTES

- Tortis bolognaise
- Hachis Parmentier
- Poulet basquaise
- Couscous
- Cassoulet

TECHNICITÉ PRODUIT

- Poids brut : 550g
- Poids net: 285g
- Énergie : 300 à 350kcal
- DDM : 15 mois à date de fabrication
- Consommation : Dans le contenant d'origine



**AUTONOMIE &
SIMPLICITÉ D'UTILISATION**

▶ MODE DE PRÉPARATION - PREPARATION INSTRUCTIONS ◀

1



Sans ouvrir l'emballage, retournez la boîte. Enlevez la pré-découpe marron au fond de la boîte. Appuyez fermement avec les pouces à l'endroit de cette découpe. Agitez le VITCHO pendant 10 sec.

Without opening the box, return it. Take off the ready-cut in stippled design in the bottom of the box. Press firmly with the thumbs in the place of this cut-out. Shake the VITCHO for 10 sec.

2



Remettez la boîte à l'endroit et déposez-la sur un support rigide résistant à la chaleur (50°C). Attendez 10 - 15 minutes (le dégagement de la vapeur est normal).

Put the box back again in its place on a hard support which could resist to the warm (50°C). Wait 10 - 15 minutes (the taking out of steam is normal).

3



Détachez la prédécoupe, retirez le couvercle de la barquette, mélangez et dégustez.

...Bon appétit !

Take-off the ready cut, open, mix and enjoy a warm lunch or dinner.

LES INDISPENSABLES RATIONS

RATION INDIVIDUELLE LYOPHILISÉE

RATION DE TYPE ARMÉE FRANÇAISE

BIENTÔT DISPONIBLE
SEPTEMBRE 2024

LÉGÈRE & OPTIMALE



COMPACTE & OPÉRATIONNELLE



La ration est très légère, pesant environ 1 kg, et fournit entre 3600 kcal et 4200 kcal pour une journée complète (24h).

La ration comprend des composants alimentaires avec un système de réchaud pour une durée de 24h (3600kcal).



MILITAIRE

- Opérations sur le terrain
- Exercices militaires
- Déploiements en zones hostiles

SERVICE DE SECOURS

- Interventions d'urgence
- Missions de sauvetage
- Situations de catastrophes naturelles

STOCKAGE D'URGENCE DOMESTIQUE

- Kit de survie

ACTIVITÉS DE PLEIN AIR

- Expéditions en conditions extrêmes
- Activités sportives





CONTACTEZ-NOUS

Vous souhaitez avoir des informations, échanger sur votre projet,
commander, devenir partenaire ...

Nous serions ravis d'échanger avec vous !



www.emergency-food.com



contact@nutridry.com



05.56.65.66.54

