

WismeR

INOWIS

L'Actu

4

LA RENTRÉE DES PRODUITS

Vitamix Pro750 Cuivre, Extracteur Wismer, Pack Chufamix

Dossier : **EXTRACTEUR VS BLENDER**

Bien comprendre les différences entre un extracteur et un blender, et identifier les avantages de chacun

LA SAISON DES FRUITS & LÉGUMES

Une saison d'abondance pour les fruits et légumes, les appareils anti-gâchis : déshydrateurs et extracteurs

INOWIS, toute l'actualité de Wismer spécialement pour vous

LA RENTRÉE DES PRODUITS

Préparez la rentrée de septembre dès maintenant avec les produits les plus en vogue. Et pour commencer la rentrée en pleine forme, rien de tel qu'une bonne alimentation et des jus !

Les personnes boude de plus en plus les produits de la grande distribution, en particulier les plats et boissons industrielles, pour privilégier le fait-maison, qui nous permet de rester maître de ce que l'on met dans notre corps, et des aliments que l'on choisit.

Les préparateurs culinaires sont une grande aide en la matière, pour nous faire gagner du temps, un élément tout aussi précieux de nos jours.



Vitamix PRO750 Cuivre

Vitamix sort la version cuivre de son bestseller PRO750.

Il sera disponible dès le mois d'août chez Wismer, vous pouvez passer commande dès à présent.

Attention, il s'agit d'une série limitée, profitez-en vite !

référence : PRO750C

A SAVOIR : le Vitamix fait partie de la famille des superblenders, des blenders ultrapuissants (celui-ci est équipé d'un moteur de 2,2 chevaux) pour mixer très finement des smoothies, mais aussi pour chauffer, concasser, pétrir, ... on fait tout avec un Vitamix !



Extracteur de Jus Wismer

Cet extracteur hybride nous révèle son succès au fur et à mesure des semaines depuis sa sortie début juin. Vos clients semblent y porter un grand intérêt, son rapport qualité/prix est effectivement très bon.

La vis en céramique est robuste, avec son système d'extraction horizontale, il peut extraire le jus de très nombreux aliments avec une grande facilité.

Faites profiter de l'offre d'été à vos clients à 299 € seulement ! (au lieu de 329 €) valable jusqu'au 31 août

Merci à vous pour votre excellent travail sur ce produit.



Pack Chufamix, appareil à laits végétaux

L'engouement pour les végétaux est de plus en plus présent. Faire son lait d'amandes, de riz, de chufa ou d'épeautre maison, coûte moins cher qu'une brique UHT, mais surtout nous apporte beaucoup plus de nutriments et de vitamines.

NOUVEAUTÉ : Chufamix a réalisé un **livre** complet sur **Les Laits Végétaux Maison**, avec également des recettes de desserts, de yaourts ou encore de fromages vegan.

Pour la rentrée proposez notre **PACK :**
Chufamix + Livre + graines de Chufa

Pour l'achat d'un Chufamix et de son Livre nous vous offrons le pack de chufa, mis sous vide, et avec son sac en toile de jute, à offrir à vos clients.



BLENDER VS EXTRACTEUR

BIEN COMPRENDRE LES DIFFÉRENCES ENTRE UN EXTRACTEUR ET UN BLENDER, ET LES AVANTAGES DE CHACUN

Nombreux sont les consommateurs qui nous demandent la différence entre un blender et un extracteur de jus. Afin de s'assurer que tout le monde comprenne bien les différences et les avantages de ces 2 produits, voici un petit rappel :

- ◆ Un **blender** permet de mixer des fruits et légumes entiers. Il garde la fibre de ceux-ci, on obtient alors un smoothie.
- ◆ Un **extracteur** va extraire le jus et la pulpe séparément dans 2 cuves différentes. On obtient un jus très fin, d'un aspect plus transparent.

- ◆ Un **smoothie** est plus nutritif, et offre un sentiment de satiété plus longtemps.
- ◆ Un **jus** est plus digeste qu'un smoothie, et selon les fruits et légumes utilisés, souvent plus rafraîchissant et désaltérant.



Très peu de tours/minute pour un extracteur, beaucoup pour un blender

- ◆ La fibre étant extraite dans un extracteur de jus, il y a obligatoirement une petite perte nutritive.

Pour limiter cette perte nutritive*, il est important de choisir un extracteur

** La fibre peut cependant tout à fait être réutilisée dans d'autres recettes, de gâteaux, de cakes, de pâtés végétaux, de barres de céréales, etc.*

avec peu de tours par minute, ce qui préservera au maximum les vitamines et autres nutriments contenus dans les fruits et légumes. Les enzymes, par exemple commencent à être altérées à 60 tours/minute.

- ◆ Les extracteurs de jus verticaux sont généralement ceux qui tournent le moins vite, proches des 40 tours/minute selon les marques.
- ◆ Les extracteurs de jus horizontaux qui bénéficient d'une technologie différente et plus robuste pour l'extraction de légumes durs et fibreux, sont entre 70 et 120 tours par minute.

En choisissant un bon appareil qui remplit ces conditions, on met toutes les chances de son côté pour faire des jus riches en vitamines.

- ◆ Dans un smoothie, tout est mixé y compris la fibre. L'ensemble des nutriments est bien là. Par contre pour que la texture soit agréable en bouche, et qu'il soit facilement assimilable par l'organisme, il est important que le smoothie soit mixé très finement.

Pour cela on utilise la nouvelle catégorie de préparateurs : les **superblenders** (appelés aussi powerblenders), ces appareils ultra-puissants mixent, à l'inverse, à un nombre très élevés de tours/minute (38000 tours par minute pour un Vitamix à pleine vitesse).

Il y a une légère perte d'enzymes, mais le smoothie n'est mixé que quelques secondes, et n'a pas le temps de chauffer. Un Vitamix a besoin de 20 petites secondes pour mixer un smoothie de 1L.



Conseillez à vos clients de privilégier des fruits et légumes bio, locaux ou de leur jardin, pour éviter d'ingérer des pesticides.

EN RÉSUMÉ :

Un extracteur et un blender ne sont pas des produits concurrents, mais bien plus des appareils qui se complètent, d'autant plus lorsqu'il s'agit d'un superblender.

Un extracteur va permettre d'obtenir des jus de pommes, d'oranges, de carottes, de tomates, et de nombreux jus mixtes.

Un superblender permet de faire des smoothies, mais aussi de nombreuses autres préparations culinaires : des glaces, des purées, des pâtes à pains, à pizzas, des laits végétaux, des cocktails, des farines et poudres (amandes, ...), des sauces tomates, béchamel, tapenades et autres accompagnements.

Côté nutritionnel, le smoothie est parfait pour le petit-déjeuner, ou encas du matin, très complet et riches en fibres.

Le jus étant plus digeste, et moins calorique, est lui idéal pour le reste de la journée.

A SAVOIR : **Extracteur vs centrifugeuse**

La technologie de ces 2 appareils les oppose et en fait 2 produits différents.

La **centrifugeuse** comme son nom l'indique utilise la force centrifuge pour extraire le jus des aliments. Elle tourne très vite (environ 10 000 tours/min) et apporte de l'air, la boisson s'oxydera donc beaucoup plus rapidement qu'avec un extracteur, et beaucoup de nutriments seront détruits lors de l'élaboration du jus.

L'**extracteur** lui fonctionne avec une vis sans fin et une pression à froid. Un bon extracteur apporte très peu d'oxydation au jus, et préserve bien les enzymes et les vitamines.

LES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON, comment bien conserver ?

Les fruits et légumes abondent durant l'été. Pour éviter le gâchis et pour conserver les aliments afin d'en profiter le reste de l'année, proposez des déshydrateurs alimentaires.

La maison Wismer vous propose les **déshydrateurs YDEN** et **EZIDRI**.

Gamme de prix public allant de 199 € à 590 € TTC.



Sachez que l'**extracteur de jus Wismer** permet également de faire des confitures et des gelées.

Les fruits et légumes déshydratés sont un condensé d'énergie : ils sont nutritifs, riches en glucides facilement assimilables par l'organisme.

Le séchage à basse température permet de conserver les aliments sans les appauvrir.

Il conserve une grande partie des enzymes, antioxydants, vitamines,

minéraux et oligo-éléments, contenus dans les fruits et légumes.



Déshydrateur YDEN, réf : CI IR D5

COMMUNICATION

Votre distributeur vous accompagne



Une DROPBOX est mise en place pour que vous puissiez utiliser tous les visuels, fiches, vidéos,... de nos produits, sur vos sites web et/ou dans vos magasins.

Vous pouvez télécharger des visuels d'ambiance, des visuels produits, des vidéos de présentation produits ou des vidéos recettes avec des Chefs.

N'oubliez pas notre partenariat 2017 avec Laurent Mariotte comme ambassadeur Vitamix. Diffusez ses vidéos dans vos magasins pour vous aider à vendre le produit.

Tout ceci est fait pour vous. Profitez-en !

Vous y trouverez également des recettes qui peuvent vous aider à animer vos réseaux sociaux.

Si vous avez besoin de bannières, ou encarts web avec des dimensions spécifiques, n'hésitez pas à en faire la demande à milene@wismersas.fr

Si vous n'avez pas le lien de la Dropbox, veuillez nous en faire la demande. De même si vous avez besoin de PLV, de livrets de recettes de démonstrations, de présentoirs, ...

CALENDRIER DES FRUITS & LÉGUMES

Juillet / Août

Fruits : Abricot, Banane, Cassis, Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Groseille, Melon, Mûre, Myrtille, Nectarine, Pastèque, Pêche, Tomate.

Légumes : Artichaut, Aubergine, Betterave rouge, Brocoli, Chou, Concombre, Courgette, Epinard, Fenouil, Haricot, Laitue romaine, Maïs, Navet, Petit pois, Poivron.

Septembre

Fruits : Avocat, Banane, Citron, Coing, Datte, Figue, Framboise, Melon, Mirabelle, Mûre, Myrtille, Nectarine, Pastèque, Pêche, Poire, Prune, Quetsche, Raisin, Tomate.

Légumes : Artichaut, Aubergine, Betterave rouge, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou, Concombre, Courge, Cresson, Epinard, Fenouil, Haricot, Laitue, Maïs, Navet, Oignon, Panais, Poireau, Poivron.



NEWSLETTER

Si vous ne recevez pas nos newsletters produits

merci d'en faire la demande à Milène

La Recette de Démo : Le Jus Fraîcheur Détox à l'extracteur Wismer

Ingrédients :

(pour 1 grande cruche)

400 g de chou

4 pommes vertes

8 tiges de céleri branche

1 citron jaune

Indications :

Retirer le coeur des feuilles de chou et le couper en gros morceaux.

Couper les pommes en 2 ou en quartiers et couper le céleri branche en gros morceaux.

Peler le citron (légèrement s'il est bio, vous pouvez garder une petite note d'amertume)

Passer tous les ingrédients dans l'extracteur de jus Wismer .

Cette recette est tirée de notre livre de recettes sur l'extracteur de jus Wismer, réalisé par la nutritionniste Eve Godin.

Si vous désirez quelques exemplaires supplémentaires de ce livre pour présenter lors de vos démonstrations, n'hésitez pas à nous en faire la demande.



PORTRAIT : Rencontrez *Mégane Wismer*



Nouvellement embauchée, Mégane est avec nous depuis avril 2017 pour renforcer l'équipe commerciale du bureau. Elle s'occupe en particulier des commandes et devis de trancheuses, que ce soit pour les professionnels ou les revendeurs, mais se tient à votre disposition également pour tout autre produit.

Passionnée de littérature, elle étudiait précédemment en Histoire de l'Art. Imprégnée des produits Wismer dont elle entend parler depuis toute petite, elle a souhaité rejoindre la société pour participer à leur développement et à leur succès, mais aussi pour continuer

cette belle histoire familiale.

Convaincue de leur qualité et de leur nécessité pour suivre une alimentation saine, ces produits lui ont toujours plu. Le choucho de Mégane depuis quelques années, c'est le CHUFAMIX, l'appareil à laits végétaux qu'elle utilise presque tous les matins pour faire son lait d'amandes. « C'est un produit à la portée de tout le monde, simple, pratique et accessible. »

Ses loisirs : les voyages, la musique & les livres ;)

Vous pouvez joindre Mégane à :
megane@wismersas.fr
ligne directe : 03 29 81 17 60

NOUVELLE MASCOTTE !

Le petit poussin (du journal n°2) devenu Coq, étant allé rejoindre ses poules, nous avons désormais une nouvelle Mascotte : Kawet. Une chienne de 2 ans, venant de Martinique par une association trouvant refuge en métropole aux chiens de la rue. Elle fait exception au Friday Dog, puisqu'elle est présente chaque jour de la semaine, et vous accueillera volontiers pour une visite du showroom ou du parc !



Toute l'équipe Wismer vous souhaite un *Bel Été*



Profitez des vacances ou des longues journées d'été pour vous ressourcer, faire du sport, profiter de votre région ou voyager, et retrouver vos proches.

A noter : la société Wismer ne ferme pas l'été, les commandes sont traitées comme d'habitude.



Papier recyclé