

REVUE DE PRESSE

MARIDEE CREATIONS

Février 2008 – Juin 2008



Cuisine en Chœur
Stéphanie Gay
stephanie@cuisineenchoeur.com
Tel : 06.61.40.18.51

Mercredi 26 mars 2008

Briller en restos, food, cuisine, bouffe...

Papillot'In

Un moule en silicone très design et très pratique pour une cuisine créative, facile et saine.

Les Papillot'In ont été conçues par Maridée Créations, spécialiste des moules en silicone.

En vente sur le site http://www.patishop.fr/boutique/liste_rayons.cfm





☆☆☆☆☆

27/03/2008 | Lu 15 fois | 0 commentaire

Papillot'In ou la révolution de la cuisson à l'étouffée !

Maridée Créations, spécialiste des moules silicones à injection, innove et crée la tendance avec les Papillot'In. Une gamme malicieuse, fraîche et colorée pour une cuisine légère et savoureuse. En vente sur Patishop.fr



Stéphanie Gay

L'envolée de la cuisine à l'étouffée avec les Papillot'In
Maridée Créations, spécialiste des moules silicones à injection, innove et crée la tendance avec les Papillot'In!
Sélection "Produit malin" à la Foire de Paris (du 28 avril au 14 mai 2008 - Stand C 40 Hall Arts ménagers)

Une gamme malicieuse, fraîche et colorée pour une cuisine légère et savoureuse!

Des moules en forme de poisson, très design, pour une très jolie table!

Des couvercles striés à l'intérieur pour une meilleure récupération de la vapeur!



Papillot'In c'est:

Plus de saveurs... la cuisson en papillotes des poissons, légumes ou viandes blanches préserve les qualités organoleptiques des produits et il ne donne pas de goût aux aliments.

Plus de légèreté avec le silicone, plus besoin de matières grasses.

Plus de propreté! Fini le papier aluminium qui attache au fond et qui brûle les doigts.

Plus de facilité... des moules 2 en 1, pour la cuisson et la présentation

Cuisson au four traditionnel et au micro-ondes

Nettoyage au lave-vaisselle

Adapté au congélateur pour conservation ou confection de glaces ou sorbets

Une cuisson plus fiable et mieux maîtrisée: des couvercles pratiques que l'on peut soulever pour contrôler la cuisson, des moules résistants à hautes et basses températures: de -60°C à 230°C

Méthode de moulage: l'injection de silicone 100%.

[Pour en savoir plus, cliquez ici !](#)

Partagez

Discutez

Ajoutez une info

Ajoutez vos tags

Signalez un abus

Editez

Historique

Effacez

Maridée
CREATIONS

Life Style

📺 Papillot'in, moule en silicone révolutionnaire

Des moules utilisés et cautionnés par les plus grandes, maisons : Lenôtre, Fauchon, Dalloyau, Pierre Hermé, Ladurée... Par la technique d'injection, identique au principe des tétines de biberon, les moules garantissent une précision unique et donc une plus grande liberté d'expression culinaire pour les chefs comme pour les consommatrices.

Une gamme malicieuse, fraîche et colorée pour une cuisine légère et savoureuse. Des moules en forme de poisson, très design, pour une très jolie table. Des couvercles striés à l'intérieur pour une meilleure récupération de la vapeur !



Plus de saveurs

La cuisson en papillotes des poissons, légumes ou viandes blanches préserve les qualités organoleptiques des produits. Ne donne pas de goût aux aliments.

Plus de légèreté

Avec le silicone, plus besoin de matières grasses.

Plus de propreté

Fini le papier aluminium qui attache au fond et qui brûle les doigts.

Plus de facilité

Des moules 2 en 1, pour la cuisson et la présentation

Cuisson au four traditionnel et au micro-ondes

Nettoyage lave vaisselle

Adapté au congélateur pour conservation ou confection de glaces ou sorbets

Une cuisson plus fiable et mieux maîtrisée

Des couvercles pratiques que l'on peut soulever pour contrôler la cuisson

Des moules résistants à hautes et basses températures : de -60°C à +230°C

Méthode de moulage : l'injection de silicone 100%.

Informations techniques :

- Des moules résistants à hautes et basses températures : de - 60 °C à + 230 ° C.
- Pas de matières grasses.
- Méthode de moulage : l'injection de silicone 100%.
- Adapté pour cuisson micro ondes et four traditionnel.
- Adapté au congélateur pour conservation ou confection de glaces ou sorbet.
- Ne donne pas de goût aux aliments.

Nouveau aussi un DVD Maridée Créations de 40 recettes sucrées et salées pour cuisiner créatif avec les moules en silicone.

En vente sur Patishop.fr
A partir du **1er avril 2008**

Samedi 15 Mars 2008

★★★★★
1 vote(s), 5 sur 5

Patishop.fr : Les papillot'in, idée cadeau 584

Publié le 15 avril 2008 |

Maridée Créations, spécialiste des moules silicones à injection, innove et crée la tendance avec les **Papillot'in** ! Ces moules en forme de poisson résistent à hautes et basses températures : de - 60 °C à + 230 ° C. Grâce à eux votre cuisine sera légère et savoureuse. Redécouvrez la cuisson en papillotes des poissons, légumes ou viandes blanches qui préserve les qualités organoleptiques des produits.

*PS : découvrez-les à la **Foire de Paris** du 28 avril au 14 mai 2008 – Stand C 40 Hall Arts ménagers, ils font partie de la sélection « produit malin ».*



brèves

Une nouvelle étoile, l'actualité d'un salon, une disparition, un scoop... Suivez l'actualité gastronomique ou signalez-nous des infos qui nous auraient échappées. Et pour ne pas perdre le fil: retrouvez toutes les nouvelles archivées sur cette page.

La Radio du Goût a aimé: Les Papillot'In



Voilà une gamme malicieuse, fraîche et colorée pour une cuisine légère et savoureuse !

Des moules utilisés et cautionnés par les plus grandes, maisons : Lenôtre, Fauchon, Dalloyau, Pierre Hermé, Ladurée..

Des moules en forme de poisson, très design, des couvercles striés à l'intérieur pour une meilleure récupération de la vapeur !

Voici donc les Papillot'In qui ont été conçues par Maridée Créations, spécialiste des moules en silicone et qui ont été sélectionnées parmi les produits malins à la Foire de Paris en avril prochain.

La cuisson en papillotes des poissons, légumes ou viandes blanches préserve les qualités organoleptiques des produits.

Ne donne pas de goût aux aliments.

Avec le silicone, plus besoin de matières grasses.

Fini le papier aluminium qui attache au fond et qui brûle les doigts.

Des moules 2 en 1, pour la cuisson et la présentation.

Cuisson au four traditionnel et au micro-ondes. Nettoyage lave vaisselle

Adapté au congélateur pour conservation ou confection de glaces ou sorbets

Ces moules sont résistants à hautes et basses températures : de -60°C à +230°C



« volupté », rendez-vous au 3^e étage de la maison. ■

Une gamme mateuse, fraîche et colorée pour une cuisine légère ! Des moules en silicone 2 en 1, pour la cuisson et pour la présentation. Cuisson au four traditionnel ou au micro-ondes... 20 € l'unité. En vente sur Patisshop.fr

V.G. ou sur le lieu de travail, une séance de coaching personnalisé à domicile et encore plein d'autres surprises à découvrir, en participant au concours sur www.specialk.fr à partir du 14 avril et jusqu'au 11 mai. ■

G.L.B.

Retrouvez les adresses page 213 - semaine du 9 au 15 avril • Pariscope • 213

CUISINE

Papilles en folie

« Produit malin » à la Foire de Paris (du 30 avril au 12 mai), ce moule en silicone permet de se passer de matière grasse et récupère astucieusement la vapeur pour une cuisine légère et savoureuse. « Papillot'in », de Maridée Créations. www.patishop.fr



MOULE PAPILOTTE

On cuisine à l'étouffée sans matières grasses avec ce moule en silicone au couvercle strié à l'intérieur.

Papillot'in, 20 €. Maridée Créations (www.patishop.fr).



Un moule tout en un

Pas mal du tout ce moule en silicone au design conçu par le spécialiste en la matière : Maridée Créations. Résistant à des températures allant de -60 °C à +230 °C, il n'a que des qualités : écologique (il évite l'usage de papier aluminium), il ne nécessite pas d'ajout de matière grasse, il est compatible avec tous types de four et peut même passer au lave-vaisselle. En plus, il est esthétique et l'on peut sans problème le poser à table pour présenter les aliments.

**Papillot'in, moule en silicone,
à partir de 12 € l'unité.
En vente sur www.patishop.fr**



TRUCS de cuisine

CARINNE TEYSSANDIER



200 ASTUCES
INDISPENSABLES

200 trucs magiques

Tout le monde connaît Carinne Teyssandier, star du petit écran, animatrice de l'émission « Fiches cuisine » sur la chaîne Cuisine TV, de la rubrique « Gourmand » dans l'émission « Télématin » sur France 2 et de « Côté Cuisine » sur France 3 Bourgogne. Aujourd'hui, elle nous offre ses trucs de cuisine dans un ouvrage paru en cette période printanière propice aux audaces culinaires.

CUISSON LÉGÈRE

Cette papillote en silicone est résistante à haute (+230°) comme à basse (-60°) température, ne nécessite aucun ajout de matières grasses et cuit à l'étouffée poissons, légumes et viandes blanches. "Papillot'in", à partir de 20 €, www.patishop.fr





< PAPILLOT'IN

Sélectionnée "produit malin" à la Foire de Paris 2008, une gamme de moules en silicone de grande qualité, ces moules sont prévus pour cuire en papillote – et présenter – poissons, légumes et viandes blanches, sans matière grasse. Les coloris varient selon le format – solo ou familial – et l'utilisation. Ces champions de la forme passent même au micro-ondes et au lave-vaisselle.

Moules Maridée Créations.

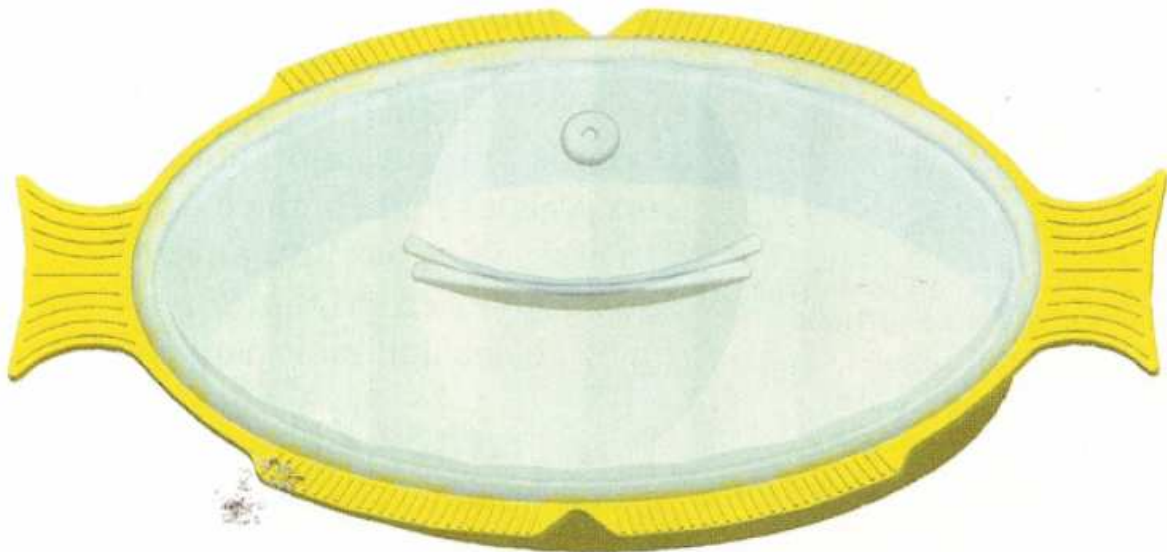
À partir de 12 €. www.patishop.fr

NUTRITION SHOPPING

● PAPILOTES HIGH-TECH

Pratiques et amusantes, ces papillotes familiales en silicone cuisent, sans graisse, viandes, poissons, fruits et légumes, au four traditionnel ou au micro-ondes.

Papillot'in, 35 €, en vente sur www.patishop.fr



CUISINE EN CHOEUR

Stéphanie Gay

stephanie@cuisineenchoeur

Tel : 06.61.40.18.51



REVUE DE PRESSE

MARIDEE CREATIONS

Novembre 2007 – Juin 2008