

LE SÉCHOIR SOLAIRE

Le principe

C'est une technique peu énergivore qui utilise la **déshydratation** des aliments via l'énergie solaire pour **conserver** des aliments.

Avantages

- ✓ Conserve en grande partie les qualités nutritives des aliments.
- ✓ Permet d'obtenir des produits très caloriques (250 à 300 kcal/100g pour les fruits séchés)
- ✓ Fonctionne avec tout type de fruits, légumes, viandes, poisson...

