

Sifrais.fr, la plateforme en ligne pour faire ses courses de produits frais depuis chez soi, annonce officiellement le retour des fruits rouges de printemps

Il est important de privilégier les produits de saison pour leur goût, mais aussi pour réduire notre impact écologique.

De plus, consommer les fruits et légumes de saison permet de profiter pleinement de tous leurs bienfaits nutritionnels. En effet, tandis qu'en hiver, notre corps réclame de la vitamine C (présente notamment dans les agrumes) pour pallier le manque de soleil, les beaux jours et les températures douces nous font ressentir le besoin de consommer des fruits et légumes plus chargés en eau. La nature est bien faite ! Alors, écoutons-la...

La France regorge de producteurs engagés et passionnés par leur métier. Consommer de bons produits et faire ses emplettes en circuit court permet de réduire l'impact Carbone lié au transport et favorise l'économie locale.

Seulement, voilà, il n'est pas toujours évident de faire ses achats quotidiens en sillonnant les routes à la recherche des pépites des producteurs locaux. Le manque de temps et de connaissance sur les bonnes adresses nous pousse parfois à craquer sur les étals des supermarchés. Résultat ? Une déception à coup (presque) sûr !

Les fruits sont durs comme du bois, la salade est flétrie, la charcuterie un peu sèche, le fromage non affiné...

Heureusement, [Sifrais.fr](https://www.sifrais.fr) apporte une vraie solution aux consommateurs en quête de bons produits frais et locaux. Et ce, sans bouger de chez soi.

Les deux fondateurs ont imaginé un marché en ligne résultant de leur expérience au marché de Rungis et de leur désir de valoriser le savoir-faire des producteurs locaux.

Un concept gagnant-gagnant qui garantit fraîcheur et goût livré à domicile aux consommateurs et tarification au prix juste pour les producteurs.

Et bonne nouvelle ! Les fruits rouges, synonymes de beaux jours, sont de retour !



Sifrais.fr
VOS COURSES DE PRODUITS FRAIS

Une gamme enrichie, des saveurs encore plus amples et printanières chez Sifrais.fr

Fruits de l'été par excellence, les fruits rouges prennent le relais des agrumes de l'hiver et offrent une palette de gourmandise pour tous les inconditionnels de douceurs acidulées.

Les fruits rouges viennent égayer les étals, déclinant les couleurs rouges les plus clairs aux noirs les plus intenses.

Cuisinés en dessert ou à croquer sans attendre, les bons fruits rouges de saison attendent les consommateurs chez Sifrais.fr : [fraises](#), [groseilles](#), [framboises](#), [myrtilles](#), [mûrs](#), cerises et [cerises noires](#), [canneberges](#) ...

De quoi profiter du meilleur sans aucune prise de tête !



Sifrais.fr : des fruits et légumes de saison, mais pas que...

La plateforme en ligne d'achat et livraison de produits frais ET de qualité regorge de petits trésors culinaires. Les deux fondateurs sélectionnent les meilleurs producteurs et fabricants des régions de France et d'Europe pour proposer ensuite leurs productions sur leur site internet ultra simple d'utilisation.

Ainsi, en un clic, il est possible de se fournir de tous les produits frais indispensables à une alimentation saine : fruits et légumes, mais aussi poissons et crustacés, viandes et charcuterie, crèmerie, boulangerie et pâtisserie.

L'e-shop propose également des boissons avec et sans alcool, un espace traiteur avec des spécialités cuisinées avec amour (pâtes fraîches, gaspachos...) ainsi que des produits d'épicerie courante (y compris pour les animaux de compagnie).

De quoi manger sainement sans bouger du canapé !



De bons produits ultra-frais, de saison et de qualité, livrés directement chez soi

Les deux fondateurs ayant constaté l'annihilation des productions locales et le savoir-faire artisanal par la grande distribution, ils ont décidé de créer un concept qui répond aux besoins de tous les partis. Il a fallu près de trois ans pour élaborer l'offre avant de lancer Sifrais.fr en 2020.

Ils témoignent :

"Nous cumulons à nous seuls plus de 30 ans d'expérience dans le métier (principalement au MIN de Rungis), et c'est pour cela que nous souhaitons le

meilleur pour vous et ceux qui produisent/cultivent/élèvent dans les meilleures conditions sans contrainte de volume !"

Chez Sifrais.fr, les règles de contrôle et un conditionnement sur mesure en fonction de la nature du produit sont de rigueur pour garantir aux clients une qualité de produits irréprochable.

Les deux fondateurs soulignent :

"Notre cœur de métier est la qualité du service, par conséquent, nous veillons à ce que vous ne soyez pas déçus. De 100g à la tonne, nous sommes au rendez-vous !"

Pour garantir un tel niveau de qualité, les deux hommes ont fait le choix de travailler en totale indépendance et dans le respect des producteurs/fournisseurs. Par ailleurs, ils ont élaboré un processus de travail en corrélation avec leurs valeurs et leur savoir-faire.



Sélection rigoureuse des produits

SiFrais.fr est constamment à la recherche de nouveaux produits qui répondent aux normes Sifrais.fr pour proposer un large choix à la clientèle. Des produits gourmets et des insolites que l'on ne trouve pas ailleurs ainsi que des produits du quotidien sains et gustatifs.

Respect total de la chaîne du froid

De la préparation chez les fournisseurs/exploitants à la livraison, Sifrais.fr garantit le respect de la chaîne du froid et donc de la sécurité alimentaire. Tous les fournisseurs ainsi que Sifrais.fr sont aux normes de l'hygiène alimentaire. L'acheminement des produits s'effectue par véhicules réfrigérés dans les Alpes-Maritimes et à Monaco.

Conditionnements recyclables

Le zéro déchet fait partie intégrante des valeurs de Sifrais.fr. Ainsi, il livre les commandes dans des paniers en plastique recyclé réutilisable à la commande suivante.

Pour les produits non frais ou nécessitant un conditionnement spécifique, les emballages écologiques sont privilégiés et sont ensuite recyclés comme il se doit en centre de tri.

Zéro stock de produits frais

Sifrais.fr a fait le choix de s'investir dans une politique du zéro stock de produits frais. Ainsi, les produits frais commandés sont achetés le jour même de la livraison, ce qui contribue au non-gâchis des denrées alimentaires.

Prix mis à jour quotidiennement

Afin de garantir la meilleure qualité au prix le plus juste pour le consommateur et pour le producteur ou fabricant, Sifrais.fr met à jour ses tarifs quotidiennement en fonction des saisons et des conditions du marché.



Pour en savoir plus

Site internet : <https://www.sifrais.fr/>

Facebook : <https://www.facebook.com/Sifrais.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/sifrais.fr/>

Contact Presse

Juba Ghaoui

Téléphone : 0625581064

Email : contact@sifrais.fr