

IDENTITA' GOLOSE 2019 – COMUNICATO STAMPA

ECO-CUCINA 4.0: LA COTTURA SOUS VIDE A PORTATA DI CONSUMATORE

Completamente sdoganata e resa accessibile anche ad un pubblico non professionale, la cottura sottovuoto si conferma un successo globale, un espediente insostituibile nelle cucine di tutto il mondo.

Dal 23 al 25 marzo, è possibile toccare con mano i vantaggi dell'ultimo ritrovato della tecnica in fatto di cottura a bassa temperatura. Identità Golose 2019 fa da sfondo al nuovo *Vacrowner* targato Besser Vacuum.

Pensato per un pubblico semi-professionale, l'innovativo circolatore ad immersione per cottura sous vide è dotato di un sistema Bluetooth che consente di monitorare il processo di cottura a distanza mediante un' App interattiva.

Il controllo preciso di temperatura e tempo di cottura permettono di ottimizzare i tempi di lavoro a vantaggio di una cucina senza grassi, più nutriente e gustosa grazie al mantenimento di tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali degli alimenti cucinati nelle apposite buste sottovuoto cottura.

Spilimbergo, 8 Marzo 2019

CONTATTI

Sara Mazzocchi Palmieri

Tel: +39 0432 953097

E-mail: social@besservacuum.com