ROTOLO GOFFRATO PER SOTTOVUOTO Grammatura 90 cm.30x600 2pz.

CODICE: **0981404813060**

vedi prodotto online

Con questo tipo di trattamento è possibile conservare un alimento più a lungo perché in assenza di aria la maggior parte dei microorganismi e dei batteri non può svilupparsi. È una tecnica che permette di conservare il sapore, il profumo, il colore e le proprietà nutrizionali dell'alimento ed è utilizzata sia con prodotti crudi che cotti, spesso abbinata alla refrigerazione. Il tempo di conservazione dei prodotti sottovuoto può variare da 6 a 21 giorni a seconda del tipo di alimento.

I principali vantaggi sono:
L'arresto dello sviluppo di microrganismi aerobi;
L' alterazioni chimiche dovute all'ossigeno (ossidazioni);
Il mantenimento della freschezza e protezione da odori penetranti esterni.

Caratteristiche:
Temperatura di utilizzo -40°C +40°C
100% Riciclabili

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it