

**SACCHETTI LISCI COTTURA PER SOTTOVUOTO Grammatatura
90 cm.15x40 100pz.**



vedi prodotto online

CODICE: 0980702481306

SOLUZIONI FOODSERVICE

Le buste Besser Vacuum sono fabbricate con apposito film PA/PE preposto alla conservazione del cibo sottovuoto.

Con questo tipo di trattamento è possibile conservare un alimento più a lungo perché in assenza di aria la maggior parte dei microrganismi 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.

Cottura senza grassi aggiunti

Notevole riduzione del calo di peso in cottura

Risparmio di tempo: nella preparazione di porzioni in anticipo da cuocere al bisogno

Più sapore: mantiene aromi e proprietà organolettiche nella busta

CARATTERISTICHE:

Temperatura di utilizzo da -40°C a + 100° per max 2 ore

Temperatura di utilizzo da -40°C a + 121° per max 1 ora