

**ROTOLO GOFRATO PER SOTTOVUOTO Grammatatura 90 cm.30x600  
2pz.**



vedi prodotto online

CODICE: 0981404813060

# SOLUZIONI FOODSERVICE

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