

## SACCHETTI GOFFRATI COTTURA PER SOTTOVUOTO Grammatura 90 cm.25x35 100pz.

Sottovuoto cottura

**CODICE**

0981404812535

**MARCA****MATERIALE****CATEGORIE PROFESSIONALE**

Cucina Gastronomia

Pizza - Pasticceria

Macelleria lavorazione carni

Bar - Fast Food

Esposizione vendita

### DESCRIZIONE



[vedi prodotto online](#)

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 0°C +110°C

100% Riciclabili

[shop.senoeseeno.it](http://shop.senoeseeno.it)

**SENO & SENO S.p.A.**

via L.Pasteur,10 - 37135 Verona | Tel.045.820.1788 - [info@senoeseno.it](mailto:info@senoeseno.it)

Data: 29/04/2024 01:13

1/1

