



---

## SOUS VIDE

---

SOUS VIDE È TERMINE FRANCESE, CHE SI PRONUNCIA "SU VID", E SIGNIFICA LETTERALMENTE "SOTTO VUOTO". SI RIFERISCE ALLA CUCINA E SIGNIFICA CHE TUTTE LE MATERIE PRIME E GLI ALIMENTI INTERMEDI VENGONO POSTI ALL'INTERNO DI BUSTE SOTTO VUOTO DEDICATE E CUCINATE IN CONDIZIONI DI TEMPERATURA CONTROLLATA.

PER GLI APPASSIONATI DI CUCINA E DEL MANGIARE SANO QUESTO È UN SOGNO CHE SI REALIZZA! QUESTA TIPOLOGIA DI COTTURA, SOTTOVUOTO E A BASSE E COSTANTI TEMPERATURE, PER LUNGI PERIODI DI TEMPO, PERMETTE DI MANTENERE COMPLETAMENTE INALTERATI TUTTI I SAPORI MA ANCHE LA CONSISTENZA, LE VITAMINE ED I SALI MINERALI DI OGNI COMPONENTE DEL PIATTO, PER GARANTIRE LA REALIZZAZIONE DI UN PIATTO CON SAPORI UNIVI E ALTISSIMI VALORI NUTRIZIONALI.



MORBIDEZZA  
ECCEZIONALE!  
PERCHÉ UTILIZZANDO  
BASSE TEMPERATURE  
DI COTTURA  
LIMITIAMO LA  
PERDITA DI ACQUA  
DELLA MATERIA  
PRIMA.

PIÙ SALUTE!  
PERCHÉ VITAMINE E  
SALI MINERALI, E LE  
PROPRIETÀ  
ORGANOLETTICHE  
DEGLI INGREDIENTI  
ESSENDO SENSIBILI  
ALLE ALTE  
TEMPERATURE,  
VENGONO INALTERATI  
QUANDO UTILIZZIAMO  
BASSE TEMPERATURE  
DI COTTURA.

ASSENZA DI  
CONSERVANTI!  
PERCHÉ CUOCENDO  
IN SOTTOVUOTO  
OTTENIAMO  
SIMULTANEAMENTE LA  
PASTORIZZAZIONE  
DEL PRODOTTO.