



Tecniche di confezionamento e cottura sottovuoto

13 NOVEMBRE 2023

14.30 – 17.30

Siamo lieti di invitarvi alla dimostrazione per mostrarvi tutti i pregi delle tecniche di confezionamento e cottura sottovuoto. Approfondiremo tutti i vantaggi del confezionamento sottovuoto. Benefici che permettono, migliorando gli acquisti ed evitando gli sprechi, una migliore organizzazione in cucina. Spiegheremo inoltre l'importanza, per quanto riguarda un alimento delicato e sensibile come la pasta, del confezionamento in atmosfera modificata. Assaggeremo, infine, una varietà di prodotti cotti a bassa temperatura per comprenderne tutti i vantaggi in termini di sapore e organizzazione del lavoro.

Per info e prenotazioni

02 90658590

direzione@mcingredients.it

MC Ingredients & Frozen Srl

Strada Provinciale 181, 3/5

Zelo Buon Persico (LO)

