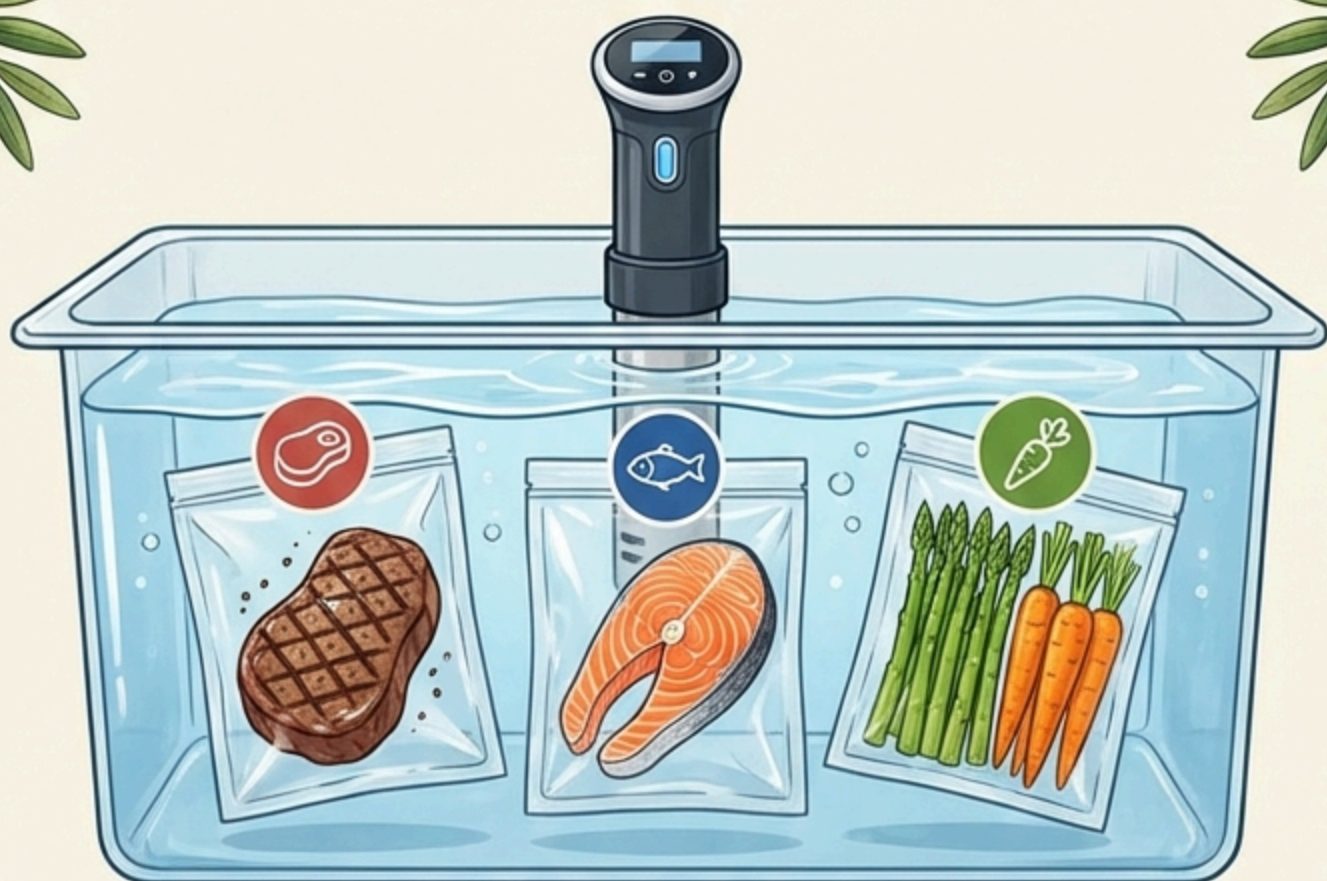


COCCIÓN SOUS-VIDE: NUTRICIÓN & TEXTURA PERFECTA

Preservando Sabores Mediterráneos con
Técnicas de Vanguardia para Catering



BAÑO DE AGUA CONTROLADO



CARNES TIERNA:

55°C - 65°C

🕒 20 h a 20 min.



PESCADOS JUGOSOS:

45°C - 55°C

🕒 15 h a 30 min.



VEGETALES VIBRANTES:

85°C - 90°C

🕒 15 h a 20 min.



CONSEJOS ESENCIALES PARA NUTRIENTES



Sella al Vacío
= Retención de
Vitaminas



Cocción Precisa
= Preservación de
Antioxidantes



Enfriamiento Rápido
= Seguridad
y Frescura



AlChef.pro

Catering Contemporáneo e Innovación Culinaria

