

# premium sous vide collection



**Fusion Chef**<sup>TM</sup>  
by **Julabo**



## Tehnica Sous Vide

Sous Vide, cunoscut ca o metoda de gatit la temperatura scazuta, a fost dezvoltat de omul de stiinta francez Dr. Bruno Goussault la începutul anilor 1970. Aceasta metodă de gătit ofera în mod constant produse culinare de înaltă calitate din carne, pește și legume de

Pentru a atinge aceste rezultate Dr. Goussault a folosit o pompă de circulație standard de laborator.

Sous Vide literalmente înseamnă "sub vid". Produsele alimentare ambalate in vacuum sunt practic imposibil de supragatit (overcooking)

atunci când sunt scufundate în apa la o temperatura exact controlata .

Peștele, carnea și legumele se vor gati exact asa cum doriti datorita unei stabilitati a temperaturii de  $\pm 0,03$  ° C.

Un studiu publicat la Convenția din 1974 a "Asociației Internaționale de Frig" de la Strasbourg, Franța a arătat că metoda Sous Vide reduce

contractia alimentelor de la 40% la un minim absolut de 5%. În plus, vitaminele, micronutrientii și sărurile minerale sunt reținute și compozițiile de grăsime nu sunt modificate, rezultând o vizibila imbunatatire a gustului mancarurilor preparate in Sous Vide.

- rezultate consistente
- concentrație de arome
- gatire eficienta si fara stres
- contractie minima
- produse reproductibile și exacte
- overcooking este practic imposibil
- mesele asteapta clienții nu invers
- extinderea valabilitatii fără pierderea calității

"Sunt un om de stiinta foarte exigent. Am nevoie de precizie, fiabilitate și un termen lung de valabilitate, la un pret bun. Julabo a îndeplinit cerințele mele cu eforturi minime . Mulțumesc foarte mult! "

Dr. Bruno Goussault  
Chief Scientist Cuisine Solutions Inc  
și CREA FiveLeaf, USA