

SOTTO...VUOTO/SOPRA, SAPORE

DIMOSTRAZIONE-DEGUSTAZIONE GRATUITA

SousVide
SUPREME™



venerdì 3 febbraio

ore 19.00

ore 20.00

ore 21.00

iscriviti

indica l'ora che preferisci

Bistecche cotte perfettamente in tutto il loro spessore,
pesci gustosi, verdure saporite, petti di pollo
che si sciolgono in bocca, costine di carne tanto tenera
da staccarsi letteralmente dall'osso...

La cucina **sous vide** permette di poter cucinare
piatti degni dei grandi chef, grazie al controllo preciso
della temperatura e alla cottura lenta che esalta i sapori
e preserva i principi nutrizionali di qualunque cibo.

Queste le caratteristiche della cottura sottovuoto a bassa temperatura:

risultati perfetti, sempre
sapore e consistenza migliori
valori nutrizionali aggiunti
minore calo di peso e maggior resa dei cibi
risparmio di tempo nella preparazione dei piatti
efficienza nei consumi

Anche nella cucina di casa si possono realizzare
piatti perfetti come quelli di un ristorante tre stelle,
con una semplicità che lascia senza parole.

Il segreto è la cottura sottovuoto.

Lo chef **Maurizio Bosotti** ce lo dimostrerà
preparando carni e verdure
con l'aiuto di una specialista:
la **SOUSVIDE SUPREME™**.

Via Del Borgo, via Libertà 136, Concorezzo. Iscriviti a: scuoladicucina@viadelborgo.it



cucinapro



Via del Gusto