Alilab: quando la produzione “senza glutine” diventa la regola

foto-dellintervistato-3-dd69f32e

“Nel mio laboratorio produco qualsiasi tipo di pane, dolce e prodotto di gastronomia vegetariana tutto rigorosamente senza glutine. La richiesta di questa tipologia di prodotti è in aumento nel mercato ed ho voluto concentrarmi sullo sviluppo di questa gamma di pietanze per poter assicurare ai clienti la massima qualità” dice **Jenny Moretti**, proprietaria ed ideatrice di Alilab. *“Da circa 6 anni ho trovato un all’alleato fondamentale per le mie ricette: il SelfCookingCenter di RATIONAL. Grazie alla combinazione di aria calda e vapore, immesso nella camera di cottura da un generatore di vapore fresco integrato, i prodotti risultano sempre cotti in modo eccellente e con la giusta morbidezza e fragranza”.*

foto-dellintervistato-1Gli eccellenti risultati che il SelfCookingCenter permette di ottenere anche con i prodotti senza glutine, lo rende anche un ottima unità di supporto nel caso ci fosse l’esigenza di realizzare menù speciali per celiaci. Da poco lanciata sul mercato la nuova unità SelfCookingCenter XS è adatta ad ogni tipologia di cucina e a qualsiasi tipo di produzione, ma, grazie alla sua misura ridotta ed alle performance dei suoi fratelli maggiori, può essere l’unità ideale per creare una camera di cottura aggiuntiva dedicata ai menù senza glutine, che quindi non possono subire la contaminazione delle altre pietanze.

“I miei clienti sono soddisfatti della qualità che riesco ad offrire, grazie alle mie ricette e alla cottura perfetta che il SelfCookingCenter mi permette di ottenere. La produzione più apprezzata è il pane senza glutine, grazie al quale riesco anche a proporre snack e panini vegani e vegetariani, e i muffin integrali, sempre rigorosamente gluten free. L’importante nel mio lavoro è sperimentare, e RATIONAL mi permette di lavorare con creatività e fantasia avendo sempre un risultato di cottura perfetto” conclude la Moretti.

www.rational-online.com