Cotti a Vapore, alla natura aggiunto solo il vapore

cotti-a-vapore-7a28727d

Fiore all’occhiello di **Valfrutta Granchef**, marca da sempre protagonista della ristorazione e linea top del **FoodService Conserve Italia**, la gamma di vegetali “**Cotti a Vapore**” è ottenuta attraverso un processo delicato e tecnologicamente avanzato, in grado di preservarne tutto il gusto autentico, il colore naturale, la consistenza compatta ed il profumo intenso. In de?nitiva, è la cottura del benessere che Valfrutta ha presentato per prima nel mondo del fuori casa. Buoni, genuini e subito pronti all’uso senza bisogno di scolarli, i Cotti a Vapore portano una ventata di freschezza ed innovazione nel mondo della ristorazione offrendo una qualità incomparabile e bene?ci ineguagliabili per la massima riuscita in cucina.

I Cotti a Vapore vantano inoltre una resa estremamente elevata in quanto al posto dell’acqua contengono più prodotto rispetto ai tradizionali legumi in scatola. In sostanza: **più prodotto e meno acqua**. La linea dei Cotti a Vapore è disponibile nel nuovo formato da 1 kg, molto pratico e maneggevole, che va ad af?ancarsi all’attuale formato da 3 kg, per un’offerta completa in grado di soddisfare le esigenze di una molteplicità di locali utilizzatori. La gamma “Valfrutta Granchef Cotti a Vapore” è costituita da 9 referenze, essenziali per le preparazioni più ricche e s?ziose di una ristorazione di effetto e di successo.



PISELLI PICCOLI, dal gusto dolce e fresco, tipico dei piselli primizia; **CECI GRANDI**, dal calibro grande per un più gusto intenso e una consistenza compatta; **FAGIOLI BORLOTTI**, il sapore intenso di un fagiolo corposo e dalla buccia sottile; **FAGIOLI CANNELLINI**, gusto leggero e delicato, dalla tenera consistenza FARRO, chicchi fragranti e gustosi di colore bruno

intenso; **BIANCHI DI SPAGNA**, dalla consistenza tenera e compatta, hanno un gusto ricco e polposo; **MAIS SUPERSWEET**, chicchi croccanti e dal colore giallo brillante, naturalmente dolci senza zuccheri aggiunti; **MIX MEDITERRANEO**, mix ricco ed estremamente versatile composto da mais, piselli, olive verdi e nere, peperoni rossi; **FAGIOLI RED KIDNEY**, di colore rosso intenso, gusto dolce e consistenza compatta.

Valfrutta Granchef si conferma protagonista nella moderna ristorazione con proposte di qualità, innovative e mirate a facilitare il lavoro quotidiano degli operatori professionali. Da questi importanti fattori è nata la collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi (FIC) che ha approvato i Cotti a Vapore come prodotto essenziale e versatile per le migliori ricette elaborate dagli chef più esperti ed esigenti. La linea Cotti a Vapore Valfrutta Granchef ha debuttato quindi nella “dispensa” della Federazione Italiana Cuochi, che può così contare su un alleato in più in cucina, sia nelle preparazioni a freddo nelle quali il gusto naturale viene esaltato, che nelle preparazioni più complesse dove emerge tutta la loro superiorità di gusto e fragranza.

www.valfruttagranchef.it