La qualità Demetra si veste di innovazione

demetra-crem-a-poche-1-redapple-1-f59a3311

Demetra propone una linea di creme di alta qualità pronte all'uso in una busta innovativa dal design esclusivo, per farcire infinite preparazioni: Crem-à-poche. La busta Crem-à-poche ha una forma esclusiva simile a quella del sac-à-poche e come tale, può essere utilizzata. Taglia e farcisci in un batter d'occhio, questa può essere in sintesi la descrizione dell'innovazione Demetra nel mondo della ristorazione: niente più cucchiaio o spatola per spalmare le creme o per riempire il sac-à-poche.

L'utilizzo diretto del prodotto sulla preparazione evita contaminazioni esterne e garantisce una shelf-life maggiore dopo l'apertura. Con il comodo chiudi-busta, inoltre la confezione si richiude facilmente e può essere utilizzata a piacere. Tutti i vantaggi della busta: ottimizzazione logistica e minore impatto sullo smaltimento dei rifiuti. L'accoppiata "tecnologica" tra la busta di design esclusivo Demetra e il processo DIVA System (Direct Injection/ Vacuum Cooking/All in One) garantisce tutti i vantaggi della cottura sottovuoto a bassa temperatura e minori stress termici.

I prodotti attualmente disponibili in questo formato da 600g, sono 4: crema al tartufo, crema ai carciofi, crema agli asparagi e crema ai formaggi.

www.cremapoche.it