Cuisine Royale, la novità Eurovo pensata anche per celiaci e intolleranti al lattosio

20230908101156eurovo-47f57f64

Il portfolio di Eurovo Service, il marchio del gruppo dedicato agli operatori del food service, **si arricchisce con Cuisine Royale**, referenza innovativa e versatile pensato per aiutare i professionisti a ottimizzare tempi di preparazione e food cost.

Cuisine Royale è un **semilavorato pronto da usare**, **ideale per piatti come uova strapazzate, torte salate, frittate, pancake, crespelle, crepes, carbonara, muffin e appetizer** con la garanzia di risultati codificati e replicabili e una resa sempre perfetta. Ottenuto dalla sgusciatura di uova 100% italiane di categoria A da allevamento a terra provenienti dalla filiera controllata e certificata di Gruppo Eurovo, è **idoneo per il consumo di persone celiache e intolleranti al lattosio** in quanto gluten e lactose free. Si conserva in frigo e ha una shelf life di 50 giorni.

Sottoposto al processo di pastorizzazione, Cuisine Royale è **confezionato in una pratica bottiglia da 1000 grammi con tappo richiudibile** che, oltre a garantire igiene e sicurezza alimentare, consente di **dosare il prodotto facilmente e con precisione**, riducendo al minimo gli sprechi. Grazie alla sua elevata resa in cottura, può essere cucinato sia in padella sia a bagnomaria oltre che sottovuoto in forno a vapore, mantenendo nel tempo la tipica consistenza cremosa.

*“**Gruppo Eurovo** non ha smesso di investire in ricerca e sviluppo per offrire agli operatori un portfolio di referenze sempre più innovative e dal forte contenuto di servizio"* commenta **Danilo Ceci**, Direttore Vendite BU Food Service di Gruppo Eurovo. "*Cuisine Royale è l’esempio perfetto di questa strategia: un **prodotto versatile, dal semplice utilizzo e dalla resa eccellente**, che consente di preparare ricette codificate e soprattutto inclusive, in quanto è adatto per le persone intolleranti al glutine e al lattosio”.*