Abbattitori, dieci buoni motivi per adottarli

10-comandamenti-84a5e5cf

Dagli esperti, dieci buoni motivi che possono portare a superare le resistenze verso l’utilizzo degli abbattitori.

1. Qualità nutrizionale
2. Qualità organolettica
3. Sicurezza alimentare
4. Aumento shelf-life degli alimenti già preparati
5. Riduzione calo peso
6. Migliore organizzazione degli acquisti
7. Riduzione degli scarti
8. Possibilità di servire il pesce crudo
9. Migliore capacità di rispondere alle fluttuazioni della domanda
10. Multifunzionalità

Cucine più efficienti? Sì, grazie agli abbattitori

Abbattitori, ecco i pareri degli chef Andrea Incerti Vezzani e Michele Cocchi