

Cuison Sous-vide, ein Klassiker interessiert erneut!



Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Desserts. Mit dem VAC-STAR-CSC Sous-vide-Verfahren gelingt es, all diesen Produkten neue Geschmacksfacetten zu entlocken. Im Vakuum-Beutel geschützt, garen Lebensmittel sanft im Temperaturbereich zwischen 56°C und 95°C im CSC Sous-vide-Bad.

Bestechende Vorteile:

- Die Produkte bleiben saftig und intensivieren Farbe und Aroma. (Kein Austrocknen, keine Oxydation, kein Auslaugen.)
- Durch das schonende Garen bleiben wichtige Nährstoffe erhalten.
- Es kann weitgehend ohne Zugabe von Fettstoff und Salz gegart werden. (2/3 weniger Gewürze für gleichen Geschmack.)
- Gewichtsverluste durch das Garen werden um mehr als 50% reduziert.
- Zeitersparnis in der Küche durch Produktions-Umlagerung.
- Die Sous-vide gegarten Produkte sind bis zu 21 Tagen im Kühlraum bei <3°C haltbar.

- Kaum Dampf- und Geruchsentwicklung. (Der Geschmack bleibt im Produkt.)
- Energieeffizient. (Energiekosten können vernachlässigt werden.)

Neuste Technologien machen es möglich! Durch das hochgenau gesteuerte CSC Sous-vide-Bad ($\pm 0,1^\circ\text{C}$) gelingen die Gerichte immer und sind jeder Zeit repetierbar.

Multitalent! Die intelligenten Geräte sind vielseitig anwendbar.

Nicht nur zum Sous-vide garen! Ausserdem sind die Vac-Star CSC Sous-vide-Bäder auch schonende Dampfgerätere, Warmhaltegeräte für Speisen in geregelter feuchter Atmosphäre welche nicht austrocknen sollen, Yoghurt-Maker, Sterilisiergerät, Bain-Marie u.s.w.

Nebst den Gourmet-Küchen interessieren sich auch Spitäler und Heime für das Vac-Star CSC Sous-vide Verfahren. Durch die schonende Zubereitung bleiben Nährstoffe und Vitamine erhalten.

Optimal für die Diät-Küche! Auch ohne Salz sind die Gerichte geschmackvoll und auf Fettstoffe kann verzichtet werden.

Die Vac-Star AG in Sugiez, weltweit bekannt als Hersteller von Vakuum-Verpackungsmaschinen und Vakuumbeutel, rundet mit den neuen CSC Sous-vide-Bäder das Lieferprogramm ab.

Vakuum-Verpackungsmaschinen, Cuis-

son Sous-vide Beutel, Sous-vide-Bäder, alles aus einer Hand!

Lieferbar sind 6 CSC-Modelle zwischen 9 und 58 Liter Inhalt ab Fr. 995.-

Die Vac-Star AG vermittelt an Schulungen die breit gefächerten Möglichkeiten und Rezepturen welche in eigenen Kochlabors entwickelt worden sind.

Schulungstermine:

12.05.2009, 19.05.2009, 09.06.2009, 23.06.2009.

Auf Wunsch ist es möglich betriebsindividuelle Schulungen vor Ort durchzuführen.



Weitere Informationen und Unterlagen:

VAC-STAR AG

Rte de l'Industrie 7, 1786 Sugiez

Tel. 026 673 93 00

info@vac-star.com, www.vac-star.com