



Nuovo spinta alle vendite grazie al vapore...

Il sistema per la cottura a vapore nel microonde grazie alla pellicola.

Con Ecosteam® cucinare con comodità prodotti freschi nel microonde diventa una nuova dimensione. Questo sistema è adatto a verdure fresche o congelate, pesce surgelato o per piatti pronti completi composti da diversi alimenti crudi o parzialmente cotti.

Confezionate i vostri prodotti in Ecosteam® e lasciatevi convincere dai risultati.

Grazie alla pressione interna controllata delle confezioni Ecosteam®, è possibile uniformare i diversi tempi di cottura dei vari prodotti ed impedire che alcuni ingredienti cuociano troppo. La cottura nel proprio succo consente di mantenere inalterati vitamine, minerali e soprattutto il sapore dei cibi. Per proteggere i vostri prodotti anche durante il raffreddamento, la confezione rimane completamente chiusa finché la pressione interna della confezione non attiva la funzione valvolare integrata nella pellicola. La confezione permette quindi la fuoriuscita di vapore attraverso fori microscopici. Ecosteam® è basato su una pellicola, ma funziona come una valvola. Inoltre è economico da realizzare e facile da utilizzare.

Il consumatore deve solo inserire la confezione Ecosteam® nel forno a microonde per avere in pochi minuti un pasto sano e gustoso e di sicura riuscita!

La pellicola Ecosteam® di Südpack può essere utilizzata facilmente con tutte le macchine per calcografia, gli impianti Flow-Wrap e le saldatrici per vaschette ed è disponibile anche in versione con sacchetti prefiniti con zip.

Sano, rapido, comodo e soprattutto buono: Ecosteam® mette in primo piano il vostro prodotto!