

Sous Vide

Aumento de produtividade e otimização operacional

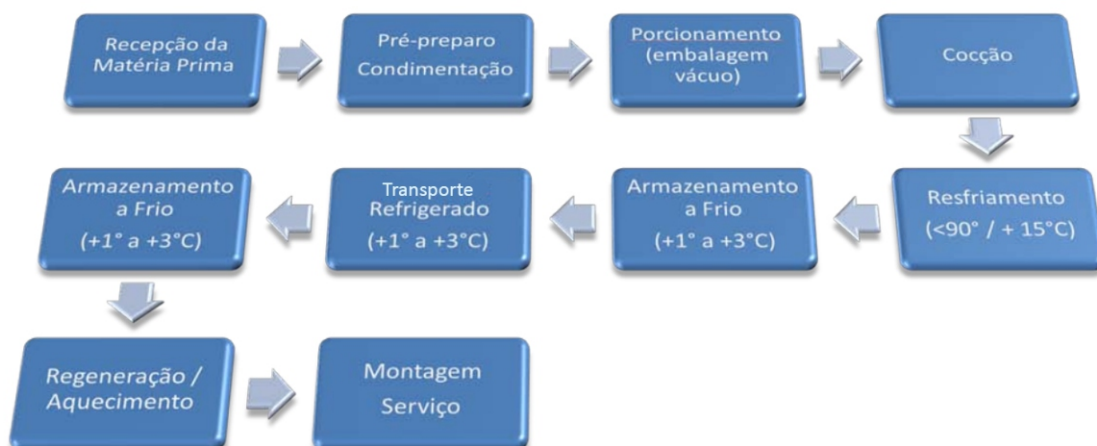


Apresentação

De origem francesa, a expressão Sous-vide significa “à vácuo” e representa um processo de preparo de alimentos que otimiza a produção, reduz custos e minimiza os riscos de contaminação. Como o próprio nome já diz, sua técnica consiste no cozimento à vácuo dos alimentos, o que proporciona ótimas e duradouras condições de conservação, sem perda nutricional (cozido nesse processo, o alimento pode ser consumido em até 04 semanas, sob refrigeração, ou em até 02 anos, se congelado).

No Sous-vide, a cocção se dá sob temperaturas moderadas (entre 50°C e 100°C) e através do acondicionamento à vácuo dos alimentos em **embalagens especialmente desenvolvidas**. Estas características do processo trazem vantagens nutricionais e organolépticas (sabor e textura) à produção, reduzem a atividade microbiana e a oxidação do alimento, maximizam a segurança, o controle do processo e a vida de prateleira do produto, proporcionando flexibilidade, aumento de produtividade e otimização operacional.

Fluxograma



Embalagens Solupack para este Processo

- Solupack® Sous Vide.

Segmentos que usam o produto

Independentemente do segmento de atuação, o Sous-vide é uma ótima opção para quem quer economia na operação, produzindo alimentos saudáveis e de qualidade!

Em alguns **Restaurantes** de renome, o processo é usado em cerca de 30% do cardápio. A economia da matéria-prima e o aumento da segurança alimentar são suas principais vantagens.

O uso do Sous-vide vem crescendo cada vez mais em serviços de **Buffet**, bem como para entregas de “room service” em Hotéis e **Hospitais**, pois possibilita o preparo rápido de carnes e hortaliças na hora do pedido. Esta técnica de cocção é utilizada também em grandes **Cadeias de Fast Food** para o aumento da eficiência produtiva e a manutenção da qualidade da comida.

O processo Sous-vide é uma solução eficiente para **Açougues**, **Processadores de Peixes** e a **Indústria de Vegetais**, oferecendo inclusive mais facilidades para a vida de seus clientes.

Equipamentos e soluções Solupack relacionados ao produto

- Seladoras a vácuo;
- Peças & Partes & Acessórios;
- Assistência Técnica para Equipamentos;
- Locação de Equipamentos;
- Comodato de Equipamentos.