

ite.com



PUNKT SPRZEDAŻY



ZAPROSZENIE

IteCom Sp. z o.o. serdecznie zaprasza **30 września 2021 roku** do swojej siedziby w **Krotoszynie przy ulicy Łąkowej 10** w godzinach **10:00 - 13:00** na pokazy kulinarne.

DO ZOBACZENIA!

**ZAPRASZA
ZESPÓŁ OBSŁUGI PUNKTU**

Leszek Kaj

tel. 607 666 958
leszek.kaj@itecom.pl

Miłosz Ertel

tel. 502 791 450
milosz.ertel@itecom.pl



System a'la carte, sprawne i efektywne przygotowywanie potraw z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

- Korzyści wynikające z użytkowania pieca konwekcyjno-parowego
 - » Mniej ubytków wagi produktów poddanych obróbce
 - » Oszczędność energii
 - » Oszczędność czasu
- Organizacja przygotowania potraw w różnych temperaturach oraz w różnym czasie na żywo (live cooking)
- Prezentacja z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego

Nowe trendy w gastronomii.

Syfony kulinarne w praktycznych zastosowaniach w barze i kuchni.

- Przygotowanie i ekspozycja:
 - » słodkich i słonych sosów na ciepło i na zimno (o różnych teksturach)
 - » deserów, pianek (espuma), musów
 - » drinków alkoholowych i bezalkoholowych
 - » marynowanie i aromatyzowanie
- Syfony iSi - kreatywne przygotowywanie deserów, dipów i koktajli

Nowe trendy w dynamicznej obróbce żywności.

- Czy na sokach można zarobić?
- Jak szybko i efektywnie przygotować soki warzywne oraz owocowe?
- Efektowne przekąski - tanio i szybko.
- Prezentacja z wykorzystaniem Robot Cook, CL50 Gourmet, J100U