

Fresco

Cottura lenta a bassa temperatura



Cottura lenta a bassa temperatura (da 50° a 75°C) significa cuocere carne o pesce per lungo tempo a temperature inferiori a 70/75°, accompagnando il prodotto verso la cottura in modo dolce e delicato, senza seccare e senza aggredire il cibo, mantenendone il colore originale, esaltandone il sapore senza aggiungere nessun condimento!



La sigillatura della carne/pesce (la rosolatura) può essere fatta prima della cottura, oppure il prodotto può essere passato sulla piastra rovente appena dopo la cottura, a piacere.

In ogni caso, la carne o il pesce rimarranno estremamente morbidi e delicati, con un gusto unico, mai provato prima.

La cottura lenta a bassa temperatura rappresenta oggi una delle tecniche di cottura più raffinate, fino ad oggi disponibile solo nei migliori ristoranti!

Con Fresco, entra in casa uno strumento di derivazione professionale che rende possibile ciò che prima era appannaggio solo dei migliori chefs!