

Sehr geehrter Kunde

Ab sofort können Sie kleinere Mengen Frischgemüse, Kartoffelstücke etc. in kürzester Zeit frisch produzieren und servieren – oder kühlen und über Tage ohne Qualitätsverlust einlagern.

Die neuen MicVac Garbeutel erlauben einen Garprozess im Eigensaft unter kontrolliertem Druck. Mit dem Abkühlen des Beutels, vakuumiert sich dieser von alleine. Haltbarkeiten von 20 Tagen Plus sind problemlos möglich und die Farben - auch die grünen - bleiben erhalten.

Füllen Sie 1kg Mischgemüse(Karotten, Peperoni, Brokkoli, Zuccheti, Kartoffeln, Champions), frisch geschnitten in einen MicVac Beutel legen Sie es für 220 Sekunden in einen NE-3240 und das Gemüse ist gegart. Die Farben und der Geschmack – unvergleichlich. Die dazu benötigte Energie kostet Sie 6Rp.<sup>\*)</sup>.

Gerne präsentieren wir Ihnen die Methode in der GISI Schulungsküche oder bei Ihnen vor Ort.

Unseren Prozessspezialisten, Herr Frank Forster, erreichen Sie unter 076 479 41 41.

## **Gemüseplatte mit Kartoffel - a la minute -**



**Frischgemüse  
Kartoffelviertel  
Garbeutel  
2 Minuten SteamVac  
Servieren**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Mit besten Grüßen  
GISI+Partner GmbH