

SACME

Novità di prodotto in casa Sacme contro lo spreco e per la massima praticità per i più diversi usi del sacchetto in cucina, per la preparazione dei cibi oltre che per la loro ottimale conservazione

Sacme continua ad innovare la gamma dei propri assortimenti e lancia la nuova linea **MyFood zerospreco** e salvaspazio, dedicata al sottovuoto sia per la conservazione degli alimenti che per la cottura a basse temperature.

La novità sono i **TAGLIA TU**, i nuovi rotoli sottovuoto senza pretaglio della linea MyFood che portano innovazione nel segmento dei sacchetti ad uso alimentare perchè permettono sia di conservare il cibo più a lungo evitandone il repentino deterioramento che di provare una cucina diversa, preservando tutte le proprietà benefiche degli alimenti che si ottengono con la cottura "sous vide" a basse temperature. Per l'utilizzo di questi sacchetti serve ovviamente una macchina per il **sottovuoto** ma anche per questo sono a **zero spreco**: non ci sono infatti buste pretagliate, pertanto il sacco si può tagliare in base alla esatta quantità di cibo che serve imbustare, a seconda della porzione desiderata, **senza scarti** anche del rotolo (lungo 5 metri, quindi in formato convenienza) che così verrà utilizzato al meglio.

UN MERCATO IN CRESCITA

Il mercato del **sottovuoto** è un mercato ancora relativamente "piccolo", ma che già vale 9 milioni di euro, ed è destinato ad aumentare; sempre più persone infatti utilizzano i sacchi per la conservazione degli alimenti per evitare sprechi e la macchina per il sottovuoto inoltre è uno strumento che sta diventando sempre più di uso comune in ambito domestico e non solo nel mondo professionale, tra horeca e food retail. La novità Sacme si inserisce in uno scaffale al momento poco assortito: oggi infatti si trovano soprattutto buste sottovuoto già pretagliate, da saldare su un lato, quindi



il plus della proposta Sacme, senza pretagli, ha la duplice utilità di non dover disporre di diversi formati per soddisfare diverse necessità e di essere comodi da riporre in cucina perchè in rotolo, in modalità salvaspazio.

SACCHETTI PER CONSERVAZIONE

I sacchetti per la **conservazione** sono disponibili in due differenti misure 20x500cm e 25x500cm e sono goffrati, quindi ancora più resistenti e indicati per il sottovuoto, e permettono di mantenere gli alimenti freschi più a lungo, eliminare aria e umidità e impedire il deterioramento del cibo. Le due dimensioni proposte sono frutto di una vasta esperienza sulle preferenze dei consumatori e soddisfano pienamente la capacità di contenenze e litraggi maggiormente richiesti.

SACCHETTI PER COTTURA

I sacchetti per la cottura sono disponibili invece nella sola dimensione 20x500cm. Indicato per la **cottura sous vide**, una tecnica di cottura moderna che consiste nel cuocere gli alimenti all'interno di uno speciale sacchetto, questo prodotto Sacme, bisfenolo free, è progettato per resistere a una prolungata esposizione al calore senza rilasciare sostanze dannose per la salute. Si utilizza a bagnomaria con una temperatura dell'acqua che può arrivare a 121°C per massimo 4 ore e a -40°C senza limiti di tempo. La cottura sous vide è più sana e leggera; permette di cuocere senza grassi, di evitare le bruciature, notoriamente cancerogene, di non disperdere le proprietà nutritive dei cibi, di mantenere tutti gli aromi dei cibi esaltandone il gusto e inducendo a ridurre la quantità di sale utilizzato.