

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, case postale 59, 6301 Zoug
Téléphone 041 767 67 67, Fax 041 767 61 67
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch



SERVICES MARKETING

Jasmin Riesen
Ligne directe 041 767 64 56
Fax direct 041 767 94 56
jasmin.riesen@vzug.ch

17 janvier 2012

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

«Vacuisine» – l'innovation révolutionnaire signée V-ZUG

La cuisson sous vide consiste à cuisiner délicatement des aliments dans des sachets hermétiques. Cette méthode offrant des résultats uniques en matière de goût, de texture, de fraîcheur et de présentation est employée dans les plus grands restaurants du monde. La nouvelle génération de Combi-Steam SL/XSL de V-ZUG a été adaptée à cette technique, permettant désormais un réglage ultraprécis de la vapeur, entre 30 et 100 °C. Un aspect décisif pour pouvoir atteindre une qualité irréprochable lors de la mise en œuvre d'une cuisson douce.

Devant la multitude d'avantages offerts, les grands chefs de Suisse et d'ailleurs n'ont pas attendu pour faire de la cuisson sous vide leur technique privilégiée. Et ce n'est pas un hasard si les experts gastronomiques la décrivent comme la méthode la plus spectaculaire de ces 35 dernières années. «Vacuisine» de V-ZUG permet désormais aux foyers privés de préparer, avec une grande aisance, les mets et les plats les plus variés à la manière des professionnels.

Lors de la cuisson sous vide, une enveloppe protectrice entoure fermement l'aliment cuit à la vapeur, ce qui permet d'en préserver l'arôme naturel et la couleur appétissante. Ainsi, «Vacuisine» devient une véritable source de plaisir, tant pour les sens que pour la santé. Cette technique de cuisson douce sous atmosphère protectrice permet, en outre, de conserver de manière optimale les nutriments les plus précieux. Elle présente également de nombreux avantages en termes de texture. Ainsi, un poisson ne se «décomposer» pas en cours de cuisson et même les fruits garderont leur croquant et leur fraîcheur. Le procédé «Vacuisine» fait appel à des températures peu élevées, qui

confèrent aux viandes et aux poissons une tendreté qu'aucune méthode conventionnelle ne saurait égaler.

Pure précision – la nouvelle génération de Combi-Steam SL/XSL

Aujourd'hui, V-ZUG fait entrer cette technique de cuisson tant appréciée dans les cuisines domestiques. Pour l'essentiel, son secret repose sur un réglage précis de la température de la vapeur. C'est pourquoi la nouvelle génération de Combi-Steam SL/XSL permet de sélectionner la température de la vapeur – entre 30 et 100 °C – avec la plus grande acuité. Dans ce domaine, les Combi-Steam de V-ZUG font figure de pionniers dans leur manière de garantir une précision maximale du réglage de la température. Les sondes d'atmosphère assurent, quant à elles, une répartition optimale de la vapeur à l'intérieur de l'espace de cuisson. Autant de paramètres qui contribuent à la réussite des mets et expliquent le haut de degré de popularité du Combi-Steam de V-ZUG auprès des plus grands maîtres-queux de Suisse. La technologie vient encore de faire un bond en avant au sein de la cuisine – peut-être, bientôt dans la vôtre également!