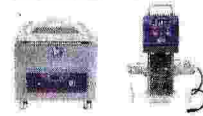


BESSER VACUUM tra gli Chef stellati a N.Y.

A New York ricette d'eccellenza con prodotti Besser Vacuum

Leader nella produzione di macchine per cottura e conservazione sottovuoto, **Besser Vacuum** con il nuovo **termo-circolatore Vacook™** e con le apposite **buste per cottura Vac&Cook™** rende possibile cucinare sottovuoto a bassa temperatura, a casa come al ristorante, mantenendo le proprietà organolettiche degli alimenti ed esaltandone sapore e consistenza. L'azienda di Dignano, sponsor della manifestazione newyorkese



Campana per il sottovuoto e Termo-circolatore Vacook

dove i vari Cracco, Bottura, Cedroni, Batali, Mantuano terranno esclusivi seminari e cene ospitati negli spazi di Eataly a Manhattan, è presente sul mercato mondiale con sedi a Hong Kong, Messico e dall'Estremo Oriente al continente Americano, affermando l'unicità dello stile Made in Italy, sinonimo di qualità e professionalità. Presente anche a Host Milano, 23-27 ottobre. www.besservacuum.com

