

COMUNICATO STAMPA

RIVOLUZIONE IN CUCINA CON WAVECO[®]

Gourmet Services lancia sul mercato waveco[®], la prima macchina che ammorbidisce gli alimenti in maniera naturale con un notevole risparmio economico ed energetico.

Alba Adriatica, 12 maggio 2017 - Arriva sul mercato del food **waveco[®]**, una macchina rivoluzionaria che ridisegna completamente la tecnica della preparazione e cottura degli **alimenti** in cucina.

Attraverso il suo utilizzo è possibile accelerare in maniera naturale il periodo di “riposo” degli alimenti durante il quale, in condizioni opportune di temperatura ed umidità, si **maturano** acquisendo **morbidezza** e sviluppando **sapori** e **profumi**.

L'utilizzo di **waveco[®]** permette di **eliminare tutti gli aspetti negativi** che gli alimenti subiscono, ad esempio durante la frollatura delle carni, come calo di peso, perdita di proprietà nutritive, alti costi di stoccaggio e gestione. Inoltre la macchina garantisce un alto **risparmio energetico** riducendo l'impatto ambientale.

Il nuovo concept tecnologico è stato elaborato e realizzato dalla **Gourmet Services S.r.l.**, società abruzzese nata nel 2010. Oltre ad essere distributore ufficiale di **100%Chef** e di **ICC**, aziende leader nel settore dell'alta tecnologia applicata al mondo delle cucine professionali, la Gourmet Services dal 2013, ha investito in ricerca e sviluppo riuscendo a fornire agli Chef e al mondo dell'alta cucina modelli di macchine elettromeccaniche sempre più efficienti e all'avanguardia. **Waveco[®]** è l'ultima nata, un processo di ricerca durato quattro anni ed avallato dalla Facoltà di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Teramo.

COME FUNZIONA WAVECO[®]

Waveco[®] è una macchina brevettata e interamente costruita in Italia. **Waveco[®]** è completamente automatica: composta da una vasca in acciaio inox e controllata da un pannello touch screen digitale con icone interattive, che permettono all'operatore una gestione semplificata dei vari programmi di preparazione, ammorbidimento e cottura.

L'alimento, opportunamente preparato è inserito in appositi contenitori e viene immerso nella vasca piena di acqua, dove attraverso l'utilizzo di tecnologie brevettate ad onde meccaniche e ultrasuoni, avviene la **maturazione**.

Attraverso la vibrazione e **propagazione dell'onda** viene riprodotto un massaggio di distensione all'interno delle fibre che abbattano tutte le caratteristiche negative della durezza di base della materia prima, sia vegetale che animale, permettendo di ottenere un alimento **voluminoso** e **morbido**.

Alla fine del processo il prodotto avrà mantenuto tutte le sue qualità nutritive e sarà pronto per la cottura finale, che avverrà in tempi e temperature ridotte rispetto al passato.

PERCHE' UTILIZZARE WAVECO[®]

Con **waveco**[®] in cucina cambierà per sempre il metodo di preparazione di un alimento: la sua tecnologia permetterà di scegliere se **maturarlo** e quindi renderlo più **morbido**, cuocerlo o entrambe le cose. Qualunque sia la scelta si avranno sempre cibi esteticamente e qualitativamente insuperabili con un incremento della shelf-life.

Con **waveco**[®] sarà possibile cucinare anche alimenti notoriamente meno pregiati e più complessi nella cottura e ottenere comunque un prodotto di alta qualità che non deluderà i clienti più esigenti.

Grazie a **waveco**[®] si avrà una riduzione dei tempi di preparazione degli alimenti, un considerevole **risparmio energetico** e un conseguente incremento dei ricavi.

PRESENTAZIONE AD HOSTMILANO

La presentazione ufficiale di **waveco**[®] avverrà durante la quarantesima edizione di **HostMilano**, la Fiera internazionale dedicata al mondo del foodservice, che si svolgerà nel prossimo mese di ottobre.

Il percorso di avvicinamento sarà scandito da un fitto calendario di appuntamenti dove la **Gourmet Services** illustrerà a giornalisti e addetti del settore le potenzialità della macchina attraverso workshop e show-cooking.

Per ulteriori informazioni o materiale stampa contattare:

Riccardo Capannelli
Ufficio Stampa
Tel 800.92.60.27
E-mail: marketing@gourmetservices.it
Sito Internet: www.gourmetservices.it