

**IN QUESTO  
PUNTO VENDITA**



# È ARRIVATO WECK

## COS'È LA VASOCOTTURA ?

La vasocottura è un metodo di cottura innovativo semplice e salutare che punta ad esaltare i gusti, colori e profumi che oggi non riusciamo più ad assaporare. Per ottenere dei buoni risultati con la vasocottura occorrono 3 semplici "ingredienti": freschezza del prodotto, cottura e conservazione. Il primo poiché al momento dell'apertura del vasetto, terminata la cottura, il sapore che gli ingredienti sprigioneranno dipenderà esclusivamente dalla qualità del prodotto che avrete utilizzato.

Con la conservazione, ovvero il sottovuoto, annulliamo quasi i tempi di cottura; infatti l'assenza di ossigeno che si ottiene blocca gli enzimi ed impedisce ai batteri di proliferarsi. Così il prodotto mantiene il suo colore e non vengono alterati i valori nutrizionali, cosa che non accade con la cottura classica. Il termine vasocottura



significa quindi cucinare all'interno del vasetto, utilizzando la giusta temperatura che dipenderà dal tipo di prodotto scelto.

### I TIPI DI COTTURA

La VasoCottura può essere realizzata in molteplici modi: a bagnomaria, al microonde o in forno. Per il bagnomaria dovrete distribuire tutti gli ingredienti dentro ai vasetti, chiuderli e sistemarli in un tegame riempito per 2/3 di acqua. Vi basteranno quindici minuti per realizzare le vostre ricette. Se avete ancora meno tempo a disposizione, potrete scegliere di utilizzare il microonde e in soli 6 minuti, a una potenza di circa 700-800 W, otterrete dei perfetti manicaretti. In alternativa, se volete usare il forno, posizionate i vostri vasetti in una pirofila riempita con 2 centimetri di acqua e fate cuocere per circa venti minuti a 60°-80°.