

# SUPERBAGS

## Superbags:

“Facilita lo complicado”

Superbag es una estameña revolucionaria.

Se trata de un filtro poroso fabricado con un material inerte, y resistente al calor, que resulta apto para el uso alimentario y se adapta perfectamente, a distintos recipientes de cocción.

La Superbag está indicada para preparar consomés, elaborar fondos y, en general, cocer grandes cantidades de ingredientes.

En estos procesos, reduce la cantidad de agua que el cocinero debe utilizar, y le permite ahorrar mucho tiempo, al no tener que dedicarse, por ejemplo, a colar y clarificar consomés.

Son una herramienta imprescindible para la elaboración de la técnica de las texturas.

## Referencias:

**50002** Superbag 50 l. - 250  $\mu\text{m}$ .

**50009** Superbag 8 l. - 100  $\mu\text{m}$

**50010** Superbag 8 l. - 250  $\mu\text{m}$ .

**50011** Superbag 8 l. - 400  $\mu\text{m}$ .

**50006** Superbag 1,3 l. - 100  $\mu\text{m}$ .

**50007** Superbag 1,3 l. - 250  $\mu\text{m}$ .

**50008** Superbag 1,3 l. - 400  $\mu\text{m}$ .

Código arancelario: 5911.90.10

