



PAPEL DE COCCIÓN CARTA FATA

CF-50 PAPEL DE COCCIÓN CARTA FATA

Si nos dijeran que existe un contenedor tan versátil que en él los productos se pueden cocinar con o sin líquido, capaz de utilizarse en el microondas o en el horno, dentro del agua, en aceite caliente o encima de una plancha, podríamos pensar que se trata de magia... Carta Fata es un papel de cocción transparente, desarrollado en colaboración con el chef italiano Fabio Tacchella, que permite formar bolsitas con productos que pueden ser sometidas hasta temperaturas de 230 °C. Esta resistencia al calor hace posible realizar cocciones sabrosas –al permanecer los aromas en el interior de la bolsa–, sanas y ligeras, en tiempos reducidos y conservando todo el valor nutricional de los alimentos.

Características

- Puede ser sometido hasta 230°C.
- Los alimentos se pueden cocinar con o sin líquido.
- Se puede utilizar en microondas, horno , dentro del agua, aceite caliente o encima de una plancha.

Formato

CF50 - Papel cocción fata
Rollo de 50 m x 50 cm

CF20 - Papel cocción fata
Rollo de 20 m x 36 cm

Dimensiones embalaje: 51 x 5 x 5,1 cm
Peso: 1 kg

Código arancelario: 8419.81.20

