

VEPAC

BY VEPAC
SOUS|VIDE



METODA SOUS-VIDE

Sous-vide (z francouzštiny, čti [su vid], znamená „ve vakuu“) je způsob vaření, při němž se potraviny připravují ve vakuovém obalu ve vodní lázni s řízenou teplotou, která je nižší než bod varu, po různě dlouhou dobu - většinou několik hodin. Záměrem je zachovat půrirozenou chuť, šťavnatost, křehkost a kvalitu potraviny, včetně vitamínů a minerálů. Připravovat takto můžete maso, ryby, zeleninu, ale i ovoce.

Jedná se o postup, který používají ti nejlepší kuchaři renomovaných světových restaurací. Rádi bychom tuto metodu přiblížili i Vám, a to v souvislosti s nabídkou našich unikátních vakuových sáčků.



SOUS-VIDE SÁČKY OD SPOLEČNOSTI VEPAK s.r.o.

Plníme nejvyšší standardy kvality. Nabízíme Vám unikátní a kvalitní sáčky, které splňují atesty požadované legislativou v oblasti kontaktu s potravinami, a to i při vyšším teplotním zatížení (testováno při teplotě 80 °C, po dobu 8 hodin). Mohou být tedy bez obav použity pro přípravu potravin metodou sous-vide.

Naše vakuové sáčky jsou vhodné nejen pro vaření. Díky svým vynikajícím bariérovým vlastnostem mohou být současně použity i pro dlouhodobé skladování.

Věříme, že pomohou usnadnit Vaši práci a umožní Vám i přípravu jídel známých z luxusních restaurací.



STANDARDNÍ VELIKOSTI SÁČKŮ

Vakuové sáčky, vhodné pro sous-vide přípravu, nabízíme ve třech variantách. Pro bezkomorové vakuové balíčky jsou to strukturované vakuové sáčky, pro komorové vakuové balíčky nabízíme dva typy. Jedná se o variantu sáčků S05 a S35 s rozdílnou tloušťkou a mechanickou odolností.

Všechny výše uvedené varianty jsou dostupné v následujících standardních velikostech:

150x200 160x250 200x300 250x350 300x400

Rozměry jsou uvedeny v milimetrech.

Požadavky na jiné než standardní velikosti lze konzultovat s našimi obchodníky.

Dále Vám rádi poradíme a nabídnete vakuovou balíčku dle Vašich potřeb, včetně zajištění servisu.



Vyrobeno v Česku



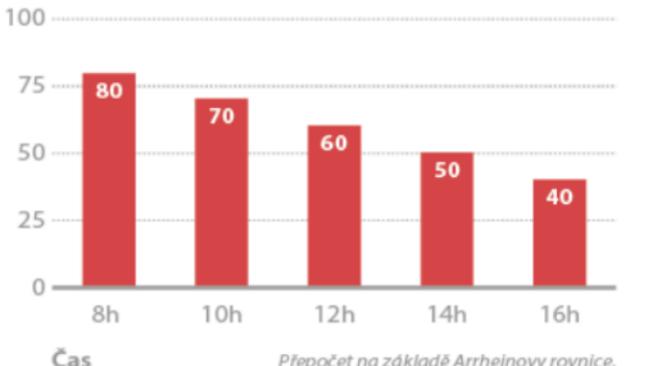
Testováno



8h / 80°C

SOUS|VIDE
BY VEPAC

Graf použití



„Sous-vide znamená kvalitní suroviny i kvalitní obaly.“

Pro vaření metodou sous-vide používám nejkvalitnější suroviny. Aby byl výsledek dokonalý, je nutné používat nejenom kvalitní suroviny, ale také kvalitní obal. Za takový považuji ten, který prošel laboratorním testováním ve vyšších teplotách, používaných při sous-vide vaření.

Michal Göth
Šéfkuchař Miura Hotel



SALÁT Z KRÁLIČÍHO HŘBETU A SALSY Z ŘEPY A MANGA

PODLE ŠÉFKUCHAŘE MICHALA GÖTHA

 SOUS-VIDE RECEPTE

Vyberte správný sáček

Pokud připravujete surovinu, která by mohla poškodit obal zevnitř (např. kost), doporučujeme použít raději sáček s větší tloušťkou (S35), aby nedošlo k jeho protržení.

TIP



PŘÍPRAVA KRÁLIČÍHO HŘBETU

INGREDIENCE NA KRÁLIČÍ HŘBET

- 1kg vykostěného králičího hřbetu
- ¼ l extra panenského olivového oleje
- 1 polévková lžíce dijonské hořčice
- ¼ l suchého martini
- 1 cm čili papričky typu Kajen
- 0,5 g íránského šafránu
- 1 ks badyánu
- ½ větvíčky rozmarýnu
- 1 polévková lžíce medu
- mořská sůl
- pepř

Všechny ingredience zavaříme a prohřejeme cca 5 minut. Králičí hřbet naskládáme do vakuových sáčků a zalijeme horkým nálevem. Vakuově uzavřeme a připravujeme ve vodní lázní při teplotě 55°C 35 minut. Poté šokově zachladíme.

Dokončení

Nyní králičí hřbet osušíme a velmi opatrně opečeme na másle, jelikož marináda obsahuje med, který je žádoucí pouze ve zkaramelizované podobě. Necháme odpočinout 10 - 15 minut při 60°C.

Nakonec maso nafilujeme, osolíme mořskou solí fleur de sel a přidáme salsa a lístky salátu s vinaigrettem.

PŘÍPRAVA SALSY Z MANGA A ČERVENÉ ŘEPY

INGREDIENCE NA SALSU

- 2 kávové lžičky kuliček rozhmožděného koriandru (orestovat nasucho)
- 15 g zázvor kořen
- 150 g kostiček oloupané červené řepy
- 80 g bílé salátové cibule najemno
- 40 g cukru krupice
- 2 kávové lžičky mořské soli
- pepř

Uvedené ingredience vaříme asi 6 minut a poté vychladíme.
Dále přidáme:

- 4 polévkové lžíce lněného oleje
- 120 g nastrouhané salátové okurky
- 150-200 g manga
- kopr



SOUS|VIDE

BY VEPAK

Vysoké standardy a odpovědnost

„Našim cílem je neustále inovovat produkty a mít ty nejmodernější technologie. Na prvním místě je však pro nás vždy spokojený zákazník. Především díky tomu jsme na trhu již více než 20 let.“

Aleš Koukola
jednatel

VEPAK

Sídlo firmy: Bráfova 9A, Brno 616 00

IČ: 60706091

Telefon: +420 541 224 120

E-mail: vepak@vepak.cz

Web: www.vepak.cz