**Salvis-GreenVAC: un conditionnement sous vide innovant pour la cuisine du futur !**

**Salvis-GreenVAC est un système unique qui n'a qu'un seul mot d'ordre: la fraîcheur, à tout moment et pour tous les produits !**

*Oftringen, 23 juillet 2015 :* Salvis-GreenVAC est un système de conditionnement sous vide réutilisable et écologique. Il garantit un vide maximal directement dans les récipients Gastronorm spécialement conçus à cet effet. Mêmes les produits fragiles, comme les salades et les baies, peuvent être directement mis sous vide. Salvis-GreenVAC prolonge la durée de conservation, optimise votre mise en place et évite la manipulation par portion. Ne sous-estimez pas la diversité des applications de Salvis-GreenVAC ! Outre l'optimisation de la gestion des stocks, il convient parfaitement à la restauration en extérieure et au service traiteur. Après le stockage et la production, il permet aussi un refroidissement ultra-rapide et le transport réfrigéré jusqu'au client, qui revitalise son plat dans le récipient même. Un concept durable - tout simplement *smart cooking*.

Le principe de base de Salvis-GreenVAC :

* préparer des aliments crus, les laver, les sécher, remplir le récipient et y faire le vide, puis les servir, sans aucune perte de qualité, même plusieurs jours plus tard.
* Cuisiner des plats pour qu'ils soient prêts à être servis, les assaisonner puis les refroidir ultra rapidement dans les récipients Salvis-GreenVAC. Refermer, faire le vide et stocker à 3  C - avec des durées de conservation garanties plus longues.
* Vous pouvez donner libre court à votre créativité : par ses propriétés physiques, Salvis-GreenVAC permet d'affiner toute une variété d'aliments. Les saveurs sont plus intenses, les textures plus délicates ou aérées.

La durabilité, ce n'est pas une question de prestige, mais bien une partie intégrante du système !

Pour plus d'informations, merci de contacter :

Salvis AG

Nordstrasse 15

4665 Oftringen

**Personne de contact :**

Michel Aeby

Responsable marketing et produits

Ligne directe : +41 62 788 18 02

E-mail : [michel.aeby@salvis.ch](mailto:werner.lerch@franke.com)

Lea Schwappacher

Assistante marketing

Ligne directe : +41 62 788 18 01

E-mail : [lea.schwappacher@salvis.ch](mailto:jolanda.reutebuch@salvis.ch)