

Webmenaje: La cocina económica se impone, se dispara la venta de productos para cocción sous vide

Eficiente, saludable y económico, este método de cocción se ha popularizado entre hogares y profesionales. Tanto es así que los productos diseñados para sous vide están experimentando un importante incremento de ventas, de acuerdo a Webmenaje

La cocción sous vide vuelve a estar en boca de todos. Esta técnica culinaria, que permite preparar los alimentos a baja temperatura, está popularizándose cada vez más, estimulando además la venta de productos relacionados, como vienen revelando los profesionales de Webmenaje, empresa coruñesa especializada en menaje de cocina.

En los últimos años, la innovación y la cocina han guardado una estrecha relación en España, una de las grandes potencias culinarias a nivel internacional, como desvela la ascendente evolución del turismo gastronómico desde 2011. Sin embargo, a menudo la innovación depende de contemplar con nuevos ojos lo que triunfó en el pasado.

Este es precisamente el caso del sous vide, un método de cocción lenta utilizado por Georges Pralus en la Francia de los años setenta, que hoy vuelve a estar de actualidad. Y es que los alimentos preparados por cocción sous vide han demostrado ser más saludables: gracias a la mejora del sabor en carnes y pescados, se necesita poca o ninguna sal durante el proceso de cocción. Además, el sellado al vacío permite que las vitaminas y minerales no se pierden durante la preparación, a diferencia de lo que sucede con la cocción tradicional.

Por qué la cocción sous vide vuelve a estar de moda

Son muchos los beneficios de la cocción sous vide que explican su creciente popularidad, como la mejora comprobada del sabor en los platos de carne, pescado y verduras, conservando toda su textura: la carne cocinada en sous vide es tierna y fresca, y las verduras conservan su sabor y su aroma durante más tiempo.

Por otra parte, cuando las carnes y pescados se fríen en una sartén, es posible terminar con partes donde el interior aún está crudo y el exterior muy hecho o incluso quemado. Con la cocción sous vide, en cambio, los alimentos se preparan uniformemente a baja temperatura, pudiendo dorarse o acabarse con un soplete después si fuera necesario.

Asimismo, esta novedosa técnica de cocción permite preparar alimentos en grandes cantidades mientras se lleva un control más riguroso y más sencillo de los tiempos de elaboración, lo que facilita notablemente la organización del trabajo.

Por estos y otros beneficios, los productos relacionados con el sous vide ha experimentado un repunte en su demanda, según Webmenaje, cuya gama de cocedores gourmet, portátil y multifunción 1500W de Lacor o los cocedores sous vide CSV de Irimar, han visto aumentadas sus ventas, así como las de diversos accesorios útiles para este método de cocción, como las bolsas al vacío de plástico.

Y es que el sous vide está pisando fuerte en los fogones de restaurantes y hogares españoles. Los profesionales de Webmenaje, que cuentan con una dilatada trayectoria en el sector del menaje culinario, confían en que esta técnica de cocción tan saludable continúe aumentando su popularidad en 2018.

Acerca de Webmenaje

Webmenaje es una iniciativa de la empresa gallega Solintel Noroeste, especializada en el mundo del menaje de cocina. Con el objetivo de poner a disposición del público utensilios de cocina de alta calidad profesional a precios asequibles, este ecommerce ofrece una variada selección de artículos profesionales relacionados con la repostería, la cocina, la mesa, el bar y otros espacios.

Contacto de prensa

Webmenaje (Solintel Noroeste, S.L.)

Dirección: C/ Merced 81, local 2

15009 - A Coruña

Email: info@webmenaje.com

Tfno: 881991383 - 698155566

Website: <https://www.webmenaje.com>

Datos de contacto:

Carlos

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Galicia](#) [E-Commerce](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>