

Que los alimentos se cocinen de manera uniforme

Escrito por braydenmulgrave - 20/01/2024 01:27

Hola a todos. La descongelación adecuada de alimentos es esencial para mantener su sabor, textura y calidad. Un proceso de descongelación controlado evita la proliferación de bacterias y garantiza que los alimentos se cocinen de manera uniforme, lo que contribuye a la seguridad alimentaria y al disfrute de comidas más sabrosas. Para la descongelación de alimentos siempre con novateam para esto.

=====