

使用 Robot-Coupe 专注于健康食物的趋势

2019 年是法国乃至全世界的健康烹饪年！⁽¹⁾ 消费者更喜欢基于新鲜产品的饮食，很少或没有加工，有益于自身和地球的健康。34% 的法国人认为健康饮食会影响他们的午餐习惯。⁽²⁾ 餐饮专业人士面临的挑战是，他们必须突出自己的创造力，并提出合适的方案，以满足这些新的期望和各种无添加（乳糖、肉、面筋.....）的限制。

厨师可以借助于 Robot-Coupe 提供的解决方案。这款 CL50 蔬菜切割机畅销全球，兼顾了运行速度和精确度。它的 50 种不同圆盘及刀片，可让您实现黄瓜、胡萝卜、红甘蓝及芒果等水果丁与蔬菜片的时令搭配。只需一分钟，CL 50 即可处理 4 公斤的水果或蔬菜。这是商业和集体餐饮中沙拉吧的必备之物，可确保新鲜和健康的食品。就像新鲜果汁和冰沙、蔬菜汁或水果汁一样。富含维生素和纤维，可促进水合作用。Robot Coupe 的 J 100 Ultra 专业重型果蔬榨汁机仅需 1 分钟即可完成 2 升的榨汁。

Robot-Coupe 系列既是一种深度食品搅拌器，用于制作冷热汤、调味汁、水果酱，也是一种切割器，用于制作素食牛排、调味酱、无麸质面包或甜菜鹰嘴豆泥酱或鳄梨酱。

蔬菜和新鲜水果沙拉、泼奇、阿萨伊碗、热汤或冷汤、西班牙凉菜汤、果汁、豆类汉堡，还有菜单上新奇、新鲜、自制的素食菜式。使用 Robot-Coupe，专业人员拥有满足所有消费者所需的全部工具，即使是最苛刻的消费者！

www.robot-coupe.fr

(1) 根据 La Fourchette 与 Doxa 公司完成的一项关于 2019 年预计的全球烹饪趋势的研究。

(2) 冠心病专家的研究。

